BLACK+DECKER™

PERFORMANCE



DICING FOOD PROCESSOR

PROCESADOR DE ALIMENTOS PARA CORTAR EN CUBITOS

ROBOT CULINAIRE À DÉCOUPAGE EN DÉS

FP6010

Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!
Merci de votre achat!



Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne

Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU/Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuela a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

WELCOME!

Welcome! Congratulations on your purchase of the Black + Decker Performance Food Processor. We have developed this use and care guide to ensure optimal performance and your satisfaction. Save this use and care book and register your appliance online at www.prodprotect.com/applica.

CONTENTS

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read and save all instructions.
- Unit has a motor protection system. If the largest food pusher in the feed chute comes out of the food processor lid, the machine will shut off.
- To protect against risk of electrical shock, do not put food processor base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on and taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting blades and moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the processor is not running.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place blades or disks on base without first putting workbowl properly in place. Be certain the lid is securely locked in place before operating appliance.
- Unit has a protection system. The unit will not operate unless the work bowl is securely locked onto base and the lid is securely locked onto workbowl.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This product is designed for household use only.
- Do not open lid until blade or disk stops completely.
- The maximum rated wattage for this product was obtained with the dough-blade.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
   b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
   c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR

PERFORMANCE

FOOD PROCESSOR



1. Motor base
2. Suction Cup Feet
3. Power Cord (not shown)
4. Digital Control Panel
5. Large 11-cup workbowl (Part # FP6010-01)
6. Center Post
7. Small 4-cup workbowl (Part # FP6010-02)
8. Lid with Wide Mouth Feed Chute (Part # FP6010-03)
9. Multifunctional 3 piece food pusher (small: part # FP6010-04; medium part # FP6010-05; large: part # FP6010-06)
10. Externally adjustable slicing control
11. Removable blade shaft (Part # FP6010-07)
12. S blade (Chopping Blade) (Part # FP6010-08)
13. Mini S Blade (for small workbowl) (Part # FP6010-09)
14. Dough blade (Part # FP6010-10)
15. Reversible shredding disk (coarse & fine) (Part # FP6010-11)
16. Externally adjustable (thin to thick) slicing disk (Part # FP6010-12)
17. Dicing disk (Part # FP6010-13)
18. Dicing blade (Part # FP6010-14)
19. Dicing shaft (Part # FP6010-15)
20. Dicing disk cleanout tool (Part # FP6010-16)
21. Storage Case (Part # FP6010-17)

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- CAUTION: Handle blades and disks very carefully. They are very sharp.
- Select a level dry countertop where the appliance is to be used allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

USING YOUR FOOD PROCESSOR

1. Determine whether you will be using the S Blade, the Dough Blade, the Dicing Disk, the Shredding Disk, the Slicing Disk or the mini S Blade.

DICING DISK	SLICING DISK	S BLADE	MINI S BLADE	DOUGH BLADE	SHREDDING DISK
DICE ¼" x ¼"	SLICE (var thickness 1-5mm)	CHOP, PUREE, MIX	CHOP, PUREE, MIX (small quantities)	KNEAD, MIX	SHRED, GRATE
LOW SPEED	MEDIUM SPEED	HIGH SPEED OR PULSE	HIGH SPEED OR PULSE	LOW SPEED	MEDIUM SPEED

Important: Always make sure your food processor is unplugged and placed on a flat, level surface before starting to assemble.

2. Place the workbowl on the base, with the handle facing forward at a 45 degree angle to the right.
3. Hold the bowl in place by the handle. Turn the workbowl counterclockwise, pushing the handle away from you to lock it on the base. You will hear it click when it is securely attached. (A)

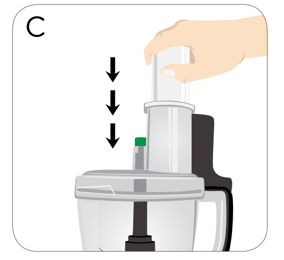


4. Attach your selected blade or disk to the center post in the bottom of the large workbowl (instructions for individual disks/blades follow in this manual).
5. Place the workbowl lid on top of the workbowl, aligning the tabs and locking it into place by turning counterclockwise. The workbowl lid is locked when it clicks firmly into place. The lid will always and only lock when the feed chute is aligned with the workbowl handle. (B)



Note: Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades or disks and lid.

6. Insert the large food pusher into the feed chute of the lid. Push down until the pusher clicks into place and rests at the bottom of the feed chute. (C)
7. Plug in the appliance. If the appliance is properly assembled, the PULSE|OFF button will illuminate. If it does not, the interlocks are not properly engaged.



Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the lid and large pusher are properly locked in place. The unit will illuminate the PULSE|OFF light when the base, lid and large pusher are in the proper position.

USING THE FEED CHUTE AND PUSHERS

Note: Before operating the food processor, be sure the workbowl, blades and workbowl lid are properly assembled on the food processor base.

1. Insert the large food pusher into the wide mouth feed chute. Insert the medium pusher inside the large pusher and the small food pusher inside the medium pusher. The food pushers are used to guide ingredients through the feed chute. The small and medium food pushers can be removed to add liquid or additional foods. (D)



Note: The large pusher must remain in the feed chute in order for the processor to operate. The unit will continue to operate if the medium or small pushers are removed from the large pusher.

2. Place food to be processed in the opening of the large pusher. Use the medium pusher to guide food through the large pusher and feed chute.
3. Use the small food pusher to guide food through the medium pusher.
4. Use the small food pusher as a measuring cup.

USING THE SPEED CONTROLS

Note: If the food processor does not run, make sure the workbowl and lid are properly locked on the base and the large food pusher is fully in place. There is an automatic safety lock that causes the food processor to stop working if the large

food pusher pops out and/or the lid and workbowl are not properly locked in place.

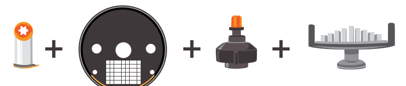


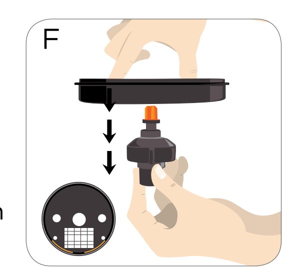
The controls are located on the front of the base. See the speed chart below for food processing and speed recommendations. Various speeds are used for chopping, mixing, dicing, slicing and shredding. When these functions are selected the processor will run continuously until the PULSE|OFF button is pressed to stop. (E)

1. Plug in the appliance to turn it on.
2. Select low, medium or high speed depending on what task you are completing. Press and release PULSE button to pulse.
3. To stop, press PULSE|OFF.
4. Always unplug the appliance when not in use.

PULSE	LOW - SPEED 1	MED - SPEED 2	HIGH - SPEED 3
Use for precise control when chop/mix	**Dicing and Mixing Dough**	**Slicing and Shredding**	**Chopping and Mixing (continuous processing)**
Fresh herbs Nuts Bread crumbs Meat	Vegetables including • potatoes • onions • cucumbers Fruit Bread dough Pie crust	Vegetables including • potatoes • onions • cucumbers • cabbage • carrots Fruit Cheese (freeze 30 min. prior) Chocolate	Vegetables including • potatoes • onions • cucumbers Fruit Bread crumbs Meat Sauces, Batters, Dips

USING THE DICING DISK (ORANGE)





Important: The dicing disk can only be used with the large workbowl. Only run the processor on LOW speed when using the dicing disk. DO NOT use dicing disk with small workbowl.

1. Lock workbowl onto base.
2. Place the dicing shaft into the bottom of the dicing disk and turn clockwise to lock it into place. (F)
3. Carefully pick up the dicing assembly using the finger holes in the top of the disk and place in the workbowl over the center post. (G)
4. Place the dicing disk with the grid facing the





workbowl handle (facing right) into the workbowl. Dicing disk can only be properly installed when grid faces the processor handle.

5. Push the dicing disk down, making sure it is secure in the work bowl.
6. Grasp dicing blade by the center using the finger grips. Insert the curved plastic edge under the outer edge of the dicing disk. (H) Place center of blade down onto the top of the visible dicing shaft in the center of the dicing disk. You may need to rotate the center of the blade slightly to find the fit.

Important: Be sure to only handle blade with the safe finger grips.

Important: Always place the curved end of the blade under the lip of the dicing disk FIRST and then place the center of the blade on the center post of disk.

7. Place the lid on the food processor and lock into place. Place the ingredients to be diced into the feed chute. Turn the processor on LOW speed and use the food pusher to guide ingredients down.



Important: Do not use the dicing disk on MEDIUM or HIGH speed. Only use LOW speed for best results.

8. After dicing and turning the processor off, unplug, then remove the lid and carefully lift the blade off the center post by lifting center of blade first, then pulling the curved edge up and away from the work bowl lip. (I)

Important: You must remove dicing blade from the dicing disk before using the dicing cleanout tool. Do not use the cleanout tool if the dicing disk is not in the workbowl.



9. Prior to removing the dicing disk from the workbowl, place the dicing cleanout tool in the holes on the dicing disk, aligning the outer posts with the outer notches (J). The curved edge of the cleanout tool aligns with the curved edge of the disk. Push cleanout tool down into the dicing grid. This will push remaining food out of the grid, enabling you to wash the dicing disk more efficiently.



Note: Hard foods like carrots may require more force to remove with the dicing cleanout tool. It is normal for some foods to remain in the grid until grid is washed.

10. Using the finger holes in the top of the dicing disk, lift the disk straight up to remove the disk from the food processor. Empty workbowl. (K)
11. Remove the dicing shaft from the dicing disk by turning counterclockwise.

HELPFUL TIPS WHEN USING THE DICING DISK

- Operate the dicing disk on LOW speed.
- It is recommended to stop dicing when workbowl is 60% full.
- Blade must be removed from the top of the disk before using the cleanout tool.
- Cut the ends of food to be diced off for most uniform dice.
- For small and soft foods, such as strawberries, use the smallest feed chute for best results.
- When dicing multiple ingredients, dice softer foods first and end with hardest food.
- When dicing soft cheese, chill or freeze cheese prior to dicing.
- Not recommended for dicing corned beef, raw meat, or chicken.
- When dicing tomatoes, it is recommended to seed and peel them first.
- Firm, seedless cucumbers work best.

USING THE SLICING DISK (GREEN)



Important: The slicing disk can only be used with the large workbowl. Only run the processor on MEDIUM or LOW speed when using the slicing disk. DO NOT use slicing disk with small workbowl.

1. Lock the large workbowl into position on base.
2. Carefully place the slicing disk onto center post in workbowl. You may need to rotate disk slightly until it fits onto post.
3. Place lid on workbowl and lock into place by rotating counterclockwise. Place the food pushers into the feed chute. Put ingredients in the feed chute and guide food down towards blade with the food pusher.

Note: Position slicing disk just to the right of the feed chute. This allows the blade a full rotation before contacting the food.

4. To adjust the slicing thickness, move the lever at the base of feed chute forward and backwards to desired thickness setting (1-5mm). Turn the lever counterclockwise towards the front of the food processor for thicker slices and clockwise towards the back of the food processor for thinner slices. You are able to adjust thickness while the processor is running. (L)
5. Press MEDIUM or LOW speed to slice; press lightly but firmly on food pusher to guide food through processor.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work. Pushing too hard may result in inconsistent slicing thickness.

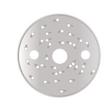
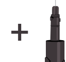
Note: It is possible to change the thickness of your slices by changing

pressure on the food item when guiding it into the feed tube. Use more pressure for a thicker slice and less pressure for a thinner slice.

Note: Changing thickness settings with other disks or blades installed will have no effect on the operation.

6. When finished, press PULSE|OFF and allow the disk to stop revolving completely and unplug the appliance before removing lid. Twist lid clockwise to remove.
7. Carefully remove slicing disk by lifting straight up off center post.
8. Unlock workbowl by turning it clockwise and lift off base.
9. Empty workbowl and unplug appliance when not in use.

USING THE SHREDDING DISK IN THE LARGE WORKBOWL

 + 

1. Lock the large workbowl into position.
2. Place blade shaft onto center post in large workbowl.
3. Insert your fingers into the 2 large holes on the disk with the desired side up (small holes for fine shredding and large holes for coarse shredding) and place shredding disk onto blade shaft in workbowl (M). You may need to rotate disk slightly until it fits onto post.



4. Place lid on workbowl and lock into place by rotating counterclockwise.
5. Place food in feed chute and use food pusher to guide foods towards shredding disk.
6. Press MEDIUM speed button; press lightly but firmly on food pusher to guide food through processor.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.

7. When finished, press PULSE|OFF and allow the disk to stop revolving and unplug appliance before removing lid. Twist lid clockwise toward unlock to remove.
8. Carefully remove shredding disk using the finger holes to lift straight up. Pull shaft out of the workbowl. Unlock workbowl by turning it clockwise and lift off base.
9. Empty workbowl.
10. Unplug appliance when not in use.

USING THE SHREDDING DISK WITH THE SMALL WORKBOWL

1. Lock large workbowl into position on food processor base.

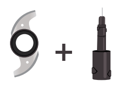
2. Place small workbowl in large workbowl, fitting the tabs on the outside of the small bowl into the notches on the large workbowl. This will hold the small bowl firmly in place.
3. Carefully place the shredding disk on blade shaft in bottom of workbowl. (N)
4. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid counterclockwise
5. Follow remaining steps as indicated in USING THE SHREDDING DISK IN THE LARGE WORKBOWL.



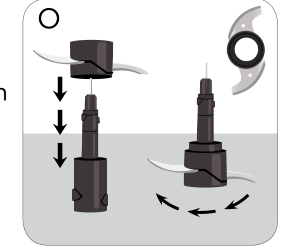
HELPFUL TIPS WHEN SLICING OR SHREDDING

- Before slicing round fruits and vegetables through the processor cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in the feed chute.
- Always remove seeds, core and pits before processing
- Select foods that are firm and not over ripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables cut them just short of the length of the feed chute; stand them vertically in the feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- A few large pieces of food may remain on top of the disk after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled before shredding. For best results with soft cheeses such as mozzarella, freeze 15-20 minutes before processing. Cut to fit feed tube and process using even pressure.
- To slice uncooked meat, cut or roll food to fit feed tube. Remove all visible fat. Wrap and freeze food until hard to the touch but not solidly frozen, 30 minutes to 2 hours depending on the thickness of the food. Check to be sure you can still pierce the food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly and process using even pressure.
- To slice cooked meat, including salami and pepperoni, food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube and process food using firm, even pressure.
- Remove the slicing/shredding disk before removing the workbowl from the processor.

USING THE S BLADE IN THE LARGE WORKBOWL



1. Lock workbowl in place on base.
2. Carefully insert the blade shaft into the S blade. When the S blade gets to the bottom of the shaft, turn clockwise to lock (O). You will feel it lock into place.
3. Place blade and shaft attachment in work bowl on center post.



Note: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

4. Place food in workbowl.
5. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid counterclockwise.
6. Make sure food pushers are securely in place in feed chute. Never use your fingers to direct food through chute.
7. Press speed button to process.
8. To add food or liquid while processor is running, remove food pusher and insert through the feed chute. Replace food pusher in chute.
9. When finished, press the PULSE|OFF button and allow blades to stop revolving before removing lid. Twist lid clockwise to remove from the workbowl.

Important: Be sure S blade has completely stopped spinning and unplug appliance before removing lid from processor.

10. To unlock workbowl, turn it clockwise and lift off base.
11. Carefully remove S blade by pulling shaft straight up and empty workbowl.

Note: To remove S Blade from blade shaft, turn counterclockwise and pull blade shaft out from bottom. (P)

P

12. Unplug appliance when not in use.

USING THE MINI S BLADE IN THE SMALL WORKBOWL



1. Lock large workbowl into position on food processor base.
2. Place small workbowl in large workbowl, fitting the tabs on the outside of the small bowl into the notches on the large workbowl. This will hold the small bowl firmly in place. (Q)

Q

3. Carefully place the mini S blade on blade shaft in bottom of workbowl.
4. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid counterclockwise.
5. Follow remaining steps as outlined in USING THE S BLADE IN THE LARGE WORKBOWL.

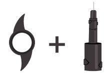
Important: Disks and blades must be removed before removing small workbowl.

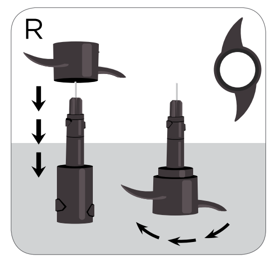
6. To remove small workbowl from large workbowl, use the two finger grips to lift up.

HELPFUL TIPS FOR USING THE S BLADE

- The processor works very quickly, watch carefully to avoid over-processing foods.
- For best results, process foods that are about the same size.
- When chopping cooked or raw meat, the food should be very cold.
- Processing nuts or other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.
- Do not overfill the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but never boiling liquids.
- The large workbowl has a capacity of 4 cups (32 oz) for liquid and 10 cups (80 oz.) for dry foods; the small workbowl can process up to 3 cups.

USING THE DOUGH BLADE





Important: The dough blade can only be used with the large workbowl. Only run the processor on LOW speed when using the dough blade.



1. Lock workbowl onto base.
2. Place dough blade on blade shaft and turn it clockwise to lock it onto bottom of shaft. You will feel it lock into place. Push dough blade and shaft down onto center post in workbowl until it is fully seated. (R)
3. Insert all the dry ingredients into the workbowl.
4. Place cover on workbowl. Secure food pushers in feed chute and process on LOW speed.
5. With appliance running, add liquids through the food pusher. When finished, press PULSE|OFF to stop the blade. Twist lid clockwise to remove.

Important: Allow the blade to stop revolving completely and unplug before removing lid.

6. To unlock workbowl, turn it clockwise and lift off base.
7. Carefully remove dough blade by pulling shaft straight up and empty workbowl. To remove dough blade from shaft, turn blade counterclockwise and lift off the shaft. (S)
8. Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS WHEN USING THE DOUGH BLADE

- For best results do not prepare recipes using more than 3½ cups flour.
- Begin with 1 cup less than the maximum amount of flour and add additional flour, as needed, once mixture is well blended.
- Pour liquid through feed chute in a slow steady stream.

- Knead dough no longer than one minute.
- Do not leave processor unattended during operation.

GENERAL TIPS FOR USING THE PROCESSOR

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- The processor will be more efficient if filled no more than $^{1}/_{2}$ to $^{2}/_{3}$ full.
- If shredded, sliced or diced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- To take advantage of the speed of the processor, drop foods through the feed chute with the processor running.
- To minimize slender foods, such as carrots or celery, from falling over in the feed chute, cut food into several pieces and pack the feed chute with the food.
- Apply light pressure on the pusher for soft foods (berries and tomatoes) and slightly more pressure for hard foods (onions and potatoes).
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and unplug, then remove the blade. Gently remove food from the blade.
- When chopping sticky dried fruits, place the fruits in the freezer for about 10 minutes and add a little flour or sugar to keep the pieces from sticking together.
- When preparing cake or cookie batter, use the S blade to cream fat and sugar first and add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent over chopping. Process nuts and fruits using short pulses to blend with other ingredients.
- When using the slicing, shredding or dicing disk, do not let the food accumulate too high (over 2/3 full); stop and empty the workbowl.
- Do not use the processor to:
  - Grind coffee beans, bones, grains or hard spices
  - Liquefy fruits and vegetables
  - Slice or chop warm meat

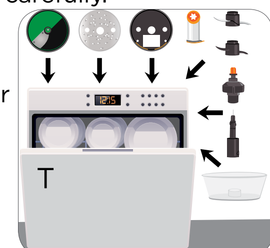
CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service professional.

Important: Always unplug your processor from the outlet before cleaning.

CLEANING

Important: blades are sharp. Handle blades and disks carefully.



- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easier cleaning.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.

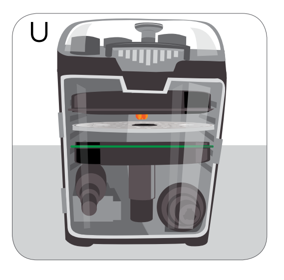
- All removable parts can be washed by hand or in dishwasher, top rack only (T). Hand-washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
- Some staining of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon of water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts to clean.
- Do not allow blades or disks to soak in water for long periods of time.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade. Use a brush to remove any residual food particles.
- If you are having trouble closing the lid over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the bowl.

CLEANING TIPS:

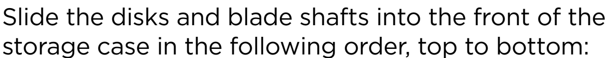
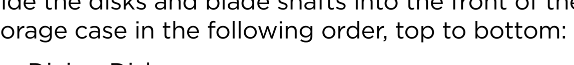
- For quick clean up, combine 1 cup warm water and a drop of liquid dish soap in the food processor workbowl.
- Cover and process on medium speed for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important: do not place the processor parts in boiling liquids.

STORAGE:



Store all the accessories in the convenient storage case (U). The S blade, dough blade, dicing blade and grid cleanout tool sit in the top of the storage case, as indicated by outlined shapes that correspond with each individual accessory.

Slide the disks and blade shafts into the front of the storage case in the following order, top to bottom:

- Dicing Disk
- Shredding Disk
- Slicing Disk
- Blade shaft on the lower left
- Dicing shaft on the lower right

Important: store storage case in a location out of the reach of children.

Store the small workbowl and mini S blade in the large workbowl.

TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	SOLUTION
Food Processor doesn't run	• Make sure the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed chute. • Check to make sure the food processor is plugged in. • If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed. • Unplug the food processor, and then plug it back into the outlet.
Food processor not shredding or slicing properly	• Make sure the disk is installed properly. • If using the adjustable slicing blade, make sure it is set to the correct thickness. • Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding.
If workbowl cover won't close	• Make sure the disk is installed correctly. • Try to close again with the large food pusher removed. • Make sure there is no food or other object blocking the interlock system.
If you are getting an inconsistent dice	• Make sure the bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed chute. • Ensure there are no clogs in dicing grid, food is lined up evenly with flat ends, and you are using low speed.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and Service" section of this Use and Care Manual. Do not return the Food processor to the retailer. Retailers no not provide service.

CUCUMBER VINEGAR SALAD

- 2 cucumbers
- 1 small fresh white onion
- ½ tsp. salt
- ¼ cup vinegar
- ¼ cup water
- 1 Tbsp. sugar
- ½ tsp. dill weed
- ¼ tsp. black pepper
- 1 dash cayenne pepper

Insert slicing disk into workbowl and adjust external slicing lever to thin slice.

Process the cucumbers and onion on speed 2. When finished slicing, place sliced cucumbers and onions into a bowl and sprinkle with salt.

Mix remaining ingredients in a separate bowl with a fork. Pour over cucumber/onion mixture and toss lightly.

Refrigerate for 30 minutes, stir before serving.

HEALTHY HASH

- 2 Tbsp. olive oil
- 1 medium red onion, sliced
- 1 Tbsp. chopped fresh thyme
- 2 garlic cloves
- 2 sweet potatoes, peeled and diced
- 2 yellow potatoes, peeled and diced
- ¼ cup water
- 3 cups loosely packed baby spinach leaves
- 1 cup loosely packed fresh kale, stemmed and torn into bite size pieces
- Salt and pepper to taste
- 4 large eggs, poached

HEAT olive oil in a large nonstick skillet over medium heat. Add onion, cook and stir 5 min. or until tender. Add thyme and garlic and cook 1 min., stirring constantly. Add potatoes and water, reduce heat to medium low. Cover and cook 15 min. or until potatoes are tender, stirring occasionally.

STIR in kale and spinach. Cover and cook 3 min. or until greens are wilted.

Season with salt and pepper, if desired.

DIVIDE hash on 4 plates. Top each serving with one poached egg.

Makes: 4 servings

SPINACH ARTICHOKE DIP

1 can (14 oz.) artichoke hearts, drained

1 (10 oz.) pkg. chopped spinach, defrosted and well drained

1 garlic clove

1 cup grated Parmesan cheese

2/3 cup sour cream

1/3 cup mayonnaise

Place artichoke hearts, spinach and garlic in large work bowl with S blade. Pulse chop until artichokes are coarsely chopped and mixture is blended.

Scrape sides of bowl and add remaining ingredients. Mix until well blended.

Spoon dip into a 9-inch pie plate or quiche dish. Bake in 375°F oven 20 to 30 minutes or until hot.

Makes 2 2/3 cups

TIPS:
Dip may be made ahead, covered and store in refrigerator up to 24 hours before baking. Add extra baking time to make sure dip is heated through. Serve with tortilla chips, bread cubes or assorted cut up raw vegetables.

BASIC FOOD PROCESSOR PIZZA CRUST

1 pkg. active dry yeast

1 tsp. sugar

2/3 cup warm water

1 2/3 cups all-purpose flour

1 tsp. salt

12 tsp. vegetable oil

Stir yeast and sugar into warm water; let stand until foamy about 10 min.

Insert S blade into work bowl; add flour and salt. With processor running, pour yeast mixture through feed chute and process 45 seconds or until dough pulls away from sides of bowl. Add oil through feed chute and run an additional minute.

NOTE: If dough sticks to sides of bowl, add more flour 1 Tbsp. at a time and process 10 seconds after each addition.

HOMEMADE COOKIE BUTTER

25 chocolate chip cookies, (3-inch diameter)

½ stick butter

½ cup sweetened condensed milk

¼ cup evaporated milk

Water as needed

PLACE cookies in large work bowl with S-Blade. Pulse chop 4-5 times, then run continuously on MEDIUM speed until cookies form a fine powder.

NOTE: You should have approximately 2 cups of fine crumbs.

Melt butter on low heat in medium sauce pan. Add condensed and evaporated milk; stir until well mixed.

ADD butter mixture to cookie crumbs; process until creamy (about the same consistency as peanut butter). Add water as needed to reach your desired texture.

POUR cookie butter into an air tight container. Cover and refrigerate 1-2 hours to allow mixture to cool.

Makes: approximately 1 ½ cups

TIPS: Serve with pretzels, crackers, apples and strawberries. Can be stored in the refrigerator up to 2 weeks. Substitute other cookie varieties for chocolate chip cookies.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica.

Three-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?
- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?
- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?
- Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get support?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does my warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law affect my warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra del Procesador de Alimentos Performance™ de Black & Decker. Hemos desarrollado este manual de uso y cuidado para asegurar rendimiento óptimo y su satisfacción. Conserve este manual de uso y cuidado y registre su producto en línea, visitando www.prodprotect.com/applica.

ÍNDICE

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- La unidad cuenta con un sistema de protección para el motor. Si el empujador de alimentos más grande dentro del tubo de alimentación se sale de la tapa del procesador de alimentos, el aparato se apagará.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque el procesador de alimentos en agua ni en otro líquido.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle las piezas y antes de limparlo.
- Evite el contacto con las cuchillas y las piezas móviles.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o un enchufe dañado ni después de haber ocurrido un mal funcionamiento ni si se ha caído o dañado de alguna forma. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para reducir los riesgos de lesiones graves a personas o de daños al procesador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente mientras procese alimentos. Puede utilizar una espátula raspadora pero sólo cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
- Nunca introduzca los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca cloque la cuchilla ni los discos sobre la base sin antes colocar el recipiente correctamente en su lugar. Asegúrese de que la tapa esté bien asegurada en su lugar antes de hacer funcionar el electrodoméstico.
- La unidad cuenta con un sistema de protección. Ésta no funcionará a no ser que el recipiente esté cerrado de manera segura sobre la base y la tapa esté cerrada de manera segura sobre el recipiente.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni adentro de un horno caliente.
- No intente anular el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
- Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.
- No abra la tapa hasta que la cuchilla o el disco haya parado completamente.
- La potencia eléctrica máxima clasificada para este producto fue obtenida con la cuchilla para masa.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Los ninos deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ÉLECTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Cables de alimentación separables más largos o cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se ejerce el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
   a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
   b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
   c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONOZCA SU PROCESADOR DE ALIMENTOS **PERFORMANCE™**



1. Base del motor
2. Pies de succión
3. Cable de alimentación (no mostrado)
4. Panel de control digital
5. Recipiente grande (pieza no. FP6010-01).
6. Poste central
7. Recipiente pequeño (pieza no. FP6010-02)
8. Tapa con tubo de alimentación de boca ancha (pieza no. FP6010-03)
9. Empujador de alimentos multifuncional de 3 piezas (pequeño: (pieza no. FP6010-04) mediano: (pieza no. FP6010-05) grande: (pieza no. FP6010-06)
10. Control para rebanadas, ajustable desde el exterior
11. Vástago de la cuchilla, removible (pieza no. FP6010-07)
12. Cuchilla S (cuchilla para picar) (pieza no. FP6010-08)
13. Cuchilla S mini (para el recipiente pequeño) (pieza no. FP6010-09)
14. Cuchilla para masa (pieza no. FP6010-10)
15. Disco reversible para desmenuzar (grueso y fino) (pieza no. FP6010-11)
16. Disco para rebanar, ajustable desde el exterior (de fino a grueso) (pieza no. FP6010-12)
17. Disco para cortar cubitos (pieza no. FP6010-13)
18. Cuchilla para cortar cubitos (pieza no. FP6010-14)
19. Vástago para cortar cubitos (pieza no. FP6010-15)
20. Accesorio para limpiar el disco para cortar cubitos (pieza no. FP6010-16)
21. Estuche de almacenamiento (pieza no. FP6010-17)

CÓMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PREPARACIÓN PARA UTILIZAR SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según se indica en la sección de Cuidado y limpieza de este manual.
- Precaución: Manipule las cuchillas y los discos con sumo cuidado. Estos están muy afilados.
- Seleccione un área del mostrador que esté seca y nivelada donde colocar el electrodoméstico para su uso, que permita la circulación de aire a su alrededor para facilitar la ventilación adecuada del motor.

USO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Determine si va a utilizar la cuchilla S, la cuchilla para masa, el disco para cortar cubitos, disco para desmenuzar, disco para rebanar o la cuchilla S mini.

Disco para cortar cubitos	Disco para rebanar	Cuchilla S	Cuchilla S mini	Cuchilla para masa	Disco para desmenuzar
CORTAR CUBITOS DE ¼" x ¼"	REBANAR (varios grosores de 1 a -5 mm)	PICAR, HACER PURÉ, MEZCLAR	PICAR, HACER PURÉ, MEZCLAR (cantidades pequeñas)	AMASAR, MEZCLAR	DESMEN-UZAR, RALLAR
VELOCIDAD BAJA	VELOCIDAD MEDIANA	VELOCIDAD ALTA O FUNCIÓN DE PULSO	VELOCIDAD ALTA O FUNCIÓN DE PULSO	VELOCIDAD BAJA	VELOCIDAD MEDIANA

Importante: Siempre asegúrese de que el procesador de alimentos esté desenchufado y colocado sobre una superficie plana, nivelada antes de comenzar a ensamblarlo.

2. Coloque el recipiente sobre la base con el asa mirando hacia el frente en un ángulo de 45 grados hacia la derecha.
3. Mantenga el recipiente en su lugar, sujetandolo por el asa. Gire el

recipiente hacia la izquierda, empujando el asa lejos de usted para asegurarlo en la base. Escuchará un clic cuando encaje asegurado en su lugar. (A)

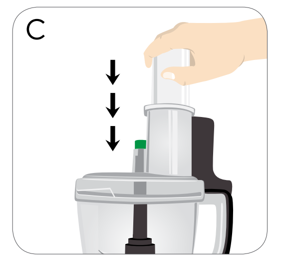


4. Inserte la cuchilla seleccionada o el poste central del disco en la parte inferior del recipiente grande (instrucciones para los discos/las cuchillas individuales se encuentran más abajo en este manual).
5. Instale la tapa del recipiente sobre el recipiente, alineando las lengüetas y girando hacia la izquierda para asegurarla en su lugar. La tapa del recipiente se asegura cuando se escucha un clic y encaja firmemente en su lugar. La tapa solo se asegurará cuando el tubo de alimentación esté alineado con el asa del recipiente. (B)



Nota: Cerciórese de asegurar el recipiente en su lugar antes instalar las cuchillas o los discos y la tapa.

6. Inserte el empujador de alimentos grande en el tubo de alimentación de la tapa. Empújelo hacia abajo hasta que el empujador de alimentos encaje en su lugar y descanse en el fondo del tubo de alimentación. (C)
7. Enchufe el aparato. Si el aparato está ensamblado correctamente, el botón de pulso/apagado (PULSE/OFF) se iluminará. Si no se ilumina, el mecanismo de entrecierre no está conectado correctamente.



Importante: Para su protección, este aparato está diseñado con un sistema de entrecierre. El procesador de alimentos no funcionará si la tapa y el empujador de alimentos grande no están asegurados en su lugar correctamente. La luz de pulso/apagado (PULSE/OFF) se iluminará cuando la base, la tapa y el empujador de alimentos grande estén asegurados en posición correcta.



USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN Y LOS EMPUJADORES DE ALIMENTOS

Nota: Antes de operar el procesador de alimentos, verifique que el recipiente, las cuchillas y la tapa del recipiente estén ensambladas correctamente sobre la base del procesador de alimentos.

1. Inserte el empujador de alimentos grande dentro del tubo de alimentación de boca ancha. Inserte el empujador mediano dentro del empujador grande y el empujador de alimentos pequeño dentro del empujador mediano. Los empujadores de alimentos son utilizados para guiar los ingredientes a través del tubo de alimentación. Los empujadores de alimentos pequeño y mediano puden ser removidos para añadir líquido o alimentos adicionales. (D)

Nota: Es necesario que el empujador de alimentos se mantenga dentro del tubo de alimentación para que el procesador de alimentos funcione. La unidad continuará funcionando si el empujador mediano o pequeño es removido del empujador grande.

2. Coloque los alimentos a ser procesados en la abertura del empujador grande. Utilice el empujador mediano para guiar los alimentos a través del empujador grande y el tubo de alimentación.
3. Utilice el empujador de alimentos pequeño para guiar los alimentos a través del empujador mediano.
4. Utilice el empujador de alimentos pequeño como una taza de medir.

USO DE LOS CONTROLES DE VELOCIDAD

Nota: Si el procesador de alimentos no funciona, cerciórese de que el recipiente y la tapa estén asegurados correctamente en su lugar sobre la base y que el empujador de alimentos grande esté colocado por completo en su lugar. Un sistema de cierre automático de seguridad hace que el procesador de alimentos pare de funcionar si el empujador de alimentos grande salta hacia afuera y/o la tapa y el recipiente no están asegurados en su lugar correctamente.

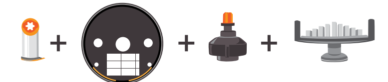
E

Los controles están localizados en el frente de la base. Consulte la tabla de velocidad más abajo para recomendaciones de procesamiento de alimentos y velocidad a utilizar. Varias velocidades se utilizan para picar, mezclar, cortar cubitos, rebanar y desmenuzar. Cuando estas funciones son seleccionadas, el procesador de alimentos funcionará continuamente hasta que el botón de pulso/apagado (PULSE/OFF) se presiona para detenerlo. (E)

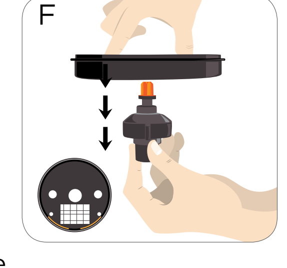
1. Enchufe el aparato para activarlo.
2. Seleccione la velocidad baja, mediana o alta dependiendo de las táreas que esté realizando. Presione y suelte el botón de pulso (PULSE) para pulsar.
3. Para detener la función, presione el botón de pulso/apagado (PULSE/OFF).
4. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

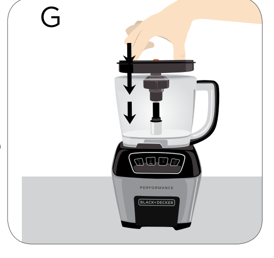
PULSO (PULSE)	BAJA (LOW) VELOCIDAD 1	MED VELOCIDAD 2	ALTA (HIGH) VELOCIDAD 3
Utilice para obtener control preciso al picar/mezclar	**Para cortar cubitos y mezclar masa**	**Para picar y desmenuzar**	**Para picar y mezclar (procesamiento continuo)**
Hierbas frescas Nueces Migas de pan Carne	Vegetales, incluyendo • papas • cebollas • pepinos Fruta Masa de pan Corteza de pastel	Vegetales, incluyendo • papas • cebollas • pepinos • col • zanahorias Fruta Queso (congele 30 minutos antes) Chocolate	Vegetales, incluyendo • papas • cebollas • pepinos Fruta Migas de pan Carne Salsas, mezclas, dips

USO DEL DISCO PARA CORTAR CUBITOS (NARANJA)



Importante: El disco para cortar cubitos sólo debe utilizarse con el recipiente grande. Opere el procesador de alimentos en la velocidad baja (LOW) sólo cuando utilice el disco para cortar cubitos. NO utilice el disco para cortar cubitos con el recipiente pequeño.







1. Asegure el recipiente sobre la base.
2. Inserte el vástago para cortar cubitos en la parte inferior del disco y gírelo hacia la derecha para asegurar en su lugar. Coloque la parte superior del vástago para cortar cubitos dentro de la parte inferior del centro del disco. (F)
3. Alce con cuidado el conjunto para cortar cubitos, utilizando los orificios para los dedos en la parte superior del disco y colóquelo en el recipiente sobre el poste central. (G)
4. Coloque el disco para cortar cubitos con la rejilla mirando hacia el asa del recipiente (mirando hacia la derecha) dentro del recipiente. El disco para cortar cubitos sólo se puede instalar correctamente cuando la rejilla está en posición, mirando hacia el asa del procesador de alimentos.
5. Empuje el disco para cortar cubitos hacia abajo, cerciorandose de que esté asegurado en el recipiente.
6. Sujete la cuchilla para cortar cubitos por el centro con la punta de los dedos. Inserte el borde plástico curvo debajo del borde externo del disco para cortar cubitos. (H) Coloque el centro de la cuchilla hacia abajo sobre la parte superior visible del vástago en el centro del disco. Quizás sea necesario rotar el centro de la base de la cuchilla ligeramente para encontrar acomodo.

Importante: Asegúrese de solo manipular la cucilla utilizando agarraderas de protección para los dedos.

Importante: Siempre coloque PRIMERO el borde curvo de la cuchilla debajo del borde externo del disco para cortar cubitos y luego coloque el centro de la cuchilla sobre el poste central del disco.

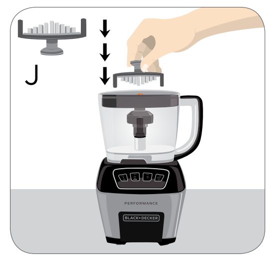
7. Coloque la tapa sobre el procesador de alimentos y asegure en su lugar. Coloque los ingredientes a cortar en cubitos dentro del tubo de alimentación. Encienda el procesador en la velocida baja (LOW) y utilice el empujador de alimentos para guiar los ingredientes hacia abajo.

Importante: No utilice el disco para cortar cubitos en la velocidad mediana (MEDIUM) o alta (HIGH). Para obtener mejores resultados, solo utilice la velocidad baja (LOW).



8. Después de haber cortado los ingredientes en cubitos y apagado el procesador, desenchufe el aparato y retire la tapa, cuidadosamente alce la cuchilla fuera del poste central, alzando el centro de la cuchilla primero y luego tirando del borde curvo hacia arriba y lejos del borde del recipiente. (I)

Importante: Es necesario que retire la cuchilla para picar cubitos del disco antes de utilizar el accesorio de limpieza. No utilice el accesorio de limpieza si el disco no está en el recipiente.



9. Antes de retirar el disco para picar cubitos del recipiente, coloque el accesorio de limpieza en los orificios del disco para cortar cubitos, alineando los postes exteriores con las muescas exteriores. (J) El borde curvo del accesorio de limpieza se alínea con el borde curvo del disco. Empuje el acesorio de limpieza hacia abajo dentro de la rejilla para cortar cubitos. Esto empujará los alimentos que hayan quedado afuera de la rejilla, permitiendole lavar el disco para cortar cubitos de manera más eficiente.



Nota: Los alimentos duros tales como las zanahorias podrían requerir que se haga más fuerza para remover el accesorio de limpieza. Es normal que algunos alimentos queden en la rejilla hasta que se lave.

10. Utilizando los orificios para los dedos en la parte superior del disco para picar cubitos, alce el disco directo hacia arriba para retirar el disco del procesador de alimentos. Vacíe el recipiente. (K)

11. Retire el vástago del disco para picar cubitos girándolo hacia la izquierda.

CONSEJOS ÚTILES PARA UTILIZAR EL DISCO PARA PICAR CUBITOS

- Utilice el disco para picar cubitos en la velocidad baja (LOW).
- Se recomienda detener la función para picar cubitos cuando el recipiente esté lleno un 60% de su capacidad.
- Se requiere retirar la cuchilla de la parte superior del disco antes de utiliza el accesorio de limpieza.
- Corte los dos extremos de los alimentos a ser cortados en cubitos para obtener un corte más uniforme.
- Para alimentos pequeños y suaves, tales como las fresas, utilice el tubo de alimentación más pequeño para obtener mejores resultados.
- Cuando vaya a cortar cubitos de varios ingredientes, corte los alimentos suaves primero y termine con los alimentos más duros.

- Cuando vaya a cortar cubitos de queso suave, enfríe o congele el queso antes de cortarlo.
- No es recomendado utilizar este producto para cortar cubitos de "corned beef", carne cruda o pollo.
- Cuando vaya a cortar cubitos de tomates, se recomienda quitarles las semillas y pelarlos.
- Los pepinos firmes y sin semillas son los mejores a utilizar.

USO DEL DISCO PARA REBANAR (VERDE)



Importante: El disco para rebanar sólo puede ser utilizado con el recipiente grande. Opere el procesador solamente en la velocidad mediana (MEDIUM) o baja (LOW) cuando utilice el disco para rebanar. No utilice el disco para rebanar con el recipiente pequeño.

1. Asegure el recipiente grande en la base.
2. Coloque con cuidado el disco para rebanar sobre el poste central dentro del recipiente. Quizás tenga que girar el disco ligeramente hasta que encaje en el poste.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en su lugar, girándola hacia la izquierda. Coloque los empujadores de alimentos dentro del tubo de alimentación. Coloque los ingredientes en el tubo de alimentación y utilizando el empujador de alimentos, guie los alimentos hacia abajo en dirección a la cuchilla.

Nota: Posicione el disco para rebanar justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite un giro completo de la cuchilla antes de que entre en contacto con los alimentos.

4. Para ajustar el grosor de las rebanadas, mueva la palanca en la base del tubo de alimentación hacia delante y hacia atrás para seleccionar el ajuste deseado (1 a 5 mm). Gire la palanca hacia la izquierda y hacia el frente del procesador de alimentos para rebanadas más gruesas, hacia la derecha y hacia la parte posterior del procesador para rebanadas más finas. Usted puede ajustar el grosor mientras el procesador está funcionando. (L)



5. Presione la velocidad mediana (MEDIUM) o baja (LOW) para rebanar; presione el empujador de alimentos ligeramente pero con firmeza para guiar los alimentos a través del procesador.

Nota: Una presión fuerte sobre el empujado no acelera el proceso, utilice el empujador sólo como una guía. Deje que el procesador haga su trabajo. El empujar con demasiada fuerza puede resultar en rebanadas con un grosor inconsistente.

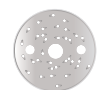
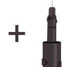
Nota: Es posible cambiar el grosor de sus rebanadas cambiando el grado

de presión sobre el ingrediente cuando lo esté guiando dentro del tubo de alimentación. Utilce más presión para obtener una rebanada más gruesa o menos presión para una rebanada más fina.

Nota: El cambio de los ajustes de grosor con otros discos o cuchillas instaladas no tendrá ningún efecto en el funcionamiento.

6. Cuando haya terminado, presione el botón de pulso/apagado (PULSE/OFF) y permita que el disco pare de girar completamente, y desenchufe el aparato antes de retirar la tapa. Gire la tapa hacia la izquierda para retirarla.
7. Con cuidado, retire el disco para rebanar alzándolo directo hacia arriba fuera del poste central.
8. Libere el recipiente girándolo hacia la derecha y alzándolo fuera de la base.
9. Vacie el recipiente y desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

USO DEL DISCO PARA DESMENUZAR EN EL RECIPIENTE GRANDE

 + 

1. Asegure el recipiente grande en posición.
2. Coloque el vástago de la cuchilla sobre el poste central en el recipiente grande.
3. Introduzca sus dedos en los dos orficios grandes en el disco con el lado deseado hacia arriba (orificios pequeños para desmenuzar fino y orificios grandes para demenuzar tiras gruesas) y coloque el disco sobre el vástago de la cuchilla en el recipiente. (M) Quizás sea necesario que gire los discos ligeramente hasta que encajen en el poste.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en su lugar girándola hacia la izquierda.
5. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación y utilice el empujador de alimentos para guiar los alimentos hacia el disco.
6. Presione el botón de la velocidad mediana (MEDIUM); presione el empujador suavemente pero con firmeza para guiar los alimentos a través del procesador.

Nota: Una presión fuerte sobre el empujador no acelerará el proceso, utilice el empujador solo como una guía. Deje que el procesador haga su trabajo.

7. Cuando haya terminado, presione el botón de pulso/apagado (PULSE/OFF), permita que el disco pare de girar completamente, y desenchufe el aparato antes de retirar la tapa. Gire la tapa hacia la izquierda, hacia el símbolo de cierre para retirarla.
8. Con cuidado, retire el disco para desmenuzar alzándolo directo hacia arriba fuera del poste central.

9. Libere el recipiente girándolo hacia la derecha y alzándolo fuera de la base.
10. Vacíe el recipiente y desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

USO DEL DISCO PARA DESMENUZAR CON EL RECIPIENTE PEQUEÑO



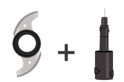
1. Asegure el recipiente grande en posición en la base del procesador de alimentos.
2. Coloque el recipiente pequeño dentro del recipiente grande, acomodando las lengüetas en la parte externa del recipiente pequeño en las muescas en el recipiente grande. Esto mantendrá el recipiente pequeño en su lugar.
3. Con cuidado, coloque el disco para desmenuzar sobre el vástago de la cuchilla en el fondo del recipiente. (N)
4. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en posición girandola hacia la izquierda.
5. Siga los pasos restantes indicados en la sección USO DEL DISCO PARA DESMENUZAR EN EL RECIPIENTE GRANDE.

CONSEJOS ÚTILES PARA REBANAR Y DESMENUZAR

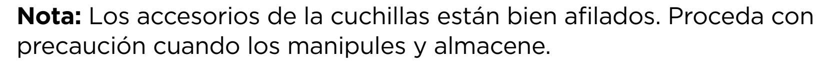
- Antes de rebanar frutas redondas y vegetales en el procesador, corte una rebanada fina en la parte inferior para que los alimentos estén más equilibrados. Coloque los alimentos con la parte cortada hacia abajo en el tubo de alimentación.
- Siempre extraiga las semillas pequeñas, el centro y las semillas grandes ntes de procesar.
- Seleccione los alimentos que estén firmes y no demasiado maduros.
- Extraiga el centro de los vegetales duros, como la col.
- Cuando rebane vegetales más finos, córtelos de la medida del largo del tubo de alimentación. Colóquelos en posición vertical en el tubo de alimentación de modo que formen un grupo sólido y no puedan girar o inclinarse.
- Unos cuantos pedazos grandes de alimentos pueden quedar en la parte superior del disco después de rebanar o desmenuzar. Si desea, córtelos a mano y añadalos a la mezcla.
- Los quesos blandos o semiduros deben enfriarse bien antes de desmenuzar. Para obtener mejores resultados con los quesos suaves como el queso mozzarella, congélelo por 15 a 20 minutos antes de procesarlo. Córtelo para que se acomode en el tubo de alimentación y procéselo utilizando presión uniforme.
- Para rebanar carne cruda, corte o haga un rollo para se acomode en el tubo de alimentación. Elimine toda grasa que sea visible. Enrolle y congele hasta que la carne se sienta dura al tocarla pero no sólida, de 30 minutos a 2 horas dependiendo del grosor. Verifique para asegurarse de que todavía puede pincharla con la punta de un cuchillo afilado. Si no puede, permita que se descongele ligeramente y procésela utilizando presión uniforme.

- Para rebanar carne cocinada, incluyendo el salami y los salchichones, los alimentos deben estar bien fríos. Corte en pedazos que se acomoden en el tubo de alimentación y procese utilizado una presión firme y uniforme.
- Retire el disco para rebanar/desmenuzar antes de retirar el recipiente del procesador.

USO DE LA CUCHILLA S EN EL RECIPIENTE GRANDE



1. Asegure el recipiente en la base.
2. Con cuidado inserte el vástago de cuchilla en la cuchilla S. Cuando la cuchilla S llegue al fondo del vástago, gírela hacia la izquierda para asegurarla (O). Usted sentirá que se asegura en su lugar.
3. Coloque la cuchilla y el vástago en el recipiente sobre el poste central.



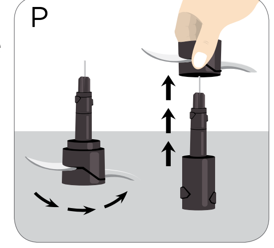
Nota: Los accesorios de la cuchillas están bien afilados. Proceda con precaución cuando los manipules y almacene.

4. Coloque los alimentos en el recipiente.
5. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en su lugar girandola hacia la izquierda.
6. Asegúrese de que los empujadores de alimentos estén asegurados en su lugar dentro del tubo de alimentación. Nunca utilice sus dedos para guiar los alimentos a través del tubo de alimentación.
7. Presione el botón de velocidad para procesar.
8. Para añadir alimentos o líquido mientras el procesador está funcionando, retire el empujador de alimentos y añádalos a travé del tubo de alimentación. Coloque de nuevo el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.
9. Cuando haya terminado, presione el botón de pulso/apagado (PULSE/ OFF) y permita que las cuchillas paren de girar completamente antes de retirar la tapa. Gire la tapa hacia la derecha para retirarla del recipiente.

Importante: Asegúrese de que la cuchilla S haya parado de girar completamente y desenchufe el aparato antes de retirar la tapa del procesador.

10. Para liberar el recipiente, gírelo hacia la izquierda y álcelo fuera de la base.
11. Con cuidado, retire la cuchilla S, tirando del váastago directo hacia arriba y vacíe el recipiente.

Nota: Para retirar la cuchilla S del vástago, gírela hacia la izquierda y tire del vástago de la cuchilla hasta que quede fuera de la parte inferior. (P)

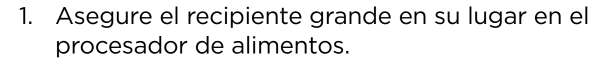


12. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

USO DE LA CUCHILLA S MINI EN EL RECIPIENTE PEQUEÑO







1. Asegure el recipiente grande en su lugar en el procesador de alimentos.
2. Coloque el recipiente pequeño dentro del recipiente grande, acomodando las lengüetas en la parte externa del recipiente pequeño en las muescas del recipiente grande. Esto mantendrá el recipiente pequeño en su luga. (Q)
3. Con cuidado coloque la cuchilla S mini sobre el vástago de la cuchilla en el fondo del recipiente.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en posición girandola hacia la izquierda.
5. Siga los pasos restantes indicados en la sección USO DE LA CUCHILLA S EN EL RECIPIENTE GRANDE.

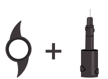
Importante: Es necesario reitrar los discos y las cuchillas antes de retirar el recipiente pequeño.

6. Para retirar el recipiente pequeño del recipiente grande, utilice agarraderas de protección para los dedos para alazarla.

CONSEJOS UTILIES PARA UTILIZAR LA CUCHILLA S

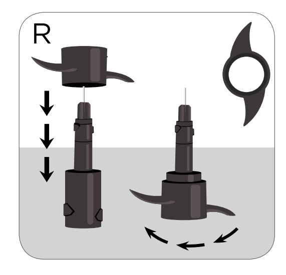
- El procesador funciona rápidamente, supervise de cerca los alimentos para evitar procesarlos en exceso.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos de tamaños similares.
- Para picar carne cocinada o cruda, ésta debe estar bien fría.
- El procesar nueces u otros alimentos duros puede rayar el acabado de la superfice interior del recipiente.
- No llene demasiado el recipiente.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Puede utilizar líquido caliente pero no hirviendo.
- El recipiente grande tiene una capacidad de 4 tazas (32 onzas) para líquido y 10 tazas (80 onzas) para alimentos secos; el recipiente pequeño puede procesar hasta 3 tazas.

USO DE LA CUCHILLA PARA MASA



Importante: La cuchilla para masa sólo debe ser utilizada con el recipiente grande. Cuando utlice la cuchilla para masa, opere el procesador en la velocidad baja (BAJA) solamente.

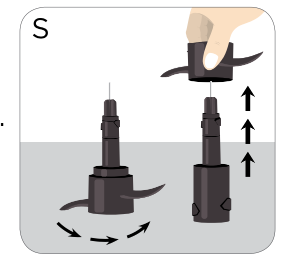
1. Asegure el recipente en la base.
2. Coloque la cuchilla para masa en el vástago de la cuchilla y gírela hacia la derecha para asegurarla sobre la parte inferior del vástago. Usted sentirá cuando se asegura en su lugar. Empuje la cuchilla para masa y el vástago hacia abajo sobre el poste central dentro del recipiente hasta que esté colocada por completo. (R)



3. Coloque todos los ingredientes secos en el recipiente.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente. Asegure los empujadores de alimentos en el tubo de alimentación y procese en velocidad baja (LOW).
5. Con el aparato en funcionamiento, añada los líquidos a través del empujador de alimentos pequeño. Cuando haya terminado, presione el botón de pulso/apagado (PULSE/OFF) para detener la cuchilla. Gire la tapa hacia la izquierda para retirarla.

Importante: Permita que la cuchilla pare de girar completamente y desenchufe el aparato antes de retirar la tapa.

6. Para liberar el recipiente, gírelo hacia la izquierda y álcelo fuera de la base.
7. Con cuidado, retire la cuchilla para masa tirando del vástago directo hacia arriba y luego vacíe el recipiente. Para retirar la cuchilla para masa del vástago, gire la cuchilla hacia la izquierda y álcela fuera del vástago. (S)
8. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.



CONSEJOS ÚTILES PARA USAR LA CUCHILLA PARA MASA

- Para obtener los mejores resultados, no prepare recetas que requieran más de 3½ tazas de harina.
- Comience con 1 taza menos de la cantidad máxima de harina y agregue harina adicional una vez que la mezcla esté bien incorporada.
- Vierta el líquido gradualmente a través del conducto de alimentos.
- No amase la masa más de 1 minuto.
- No desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.

CONSEJOS GENERALES PARA UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

- Organice las tareas de procesado para evitar que el recipiente se limpie varias veces; procese los alimentos secos antes que los húmedos.
- El procesador será más eficiente si se llena a no más de $^1/_2$ a $^2/_3$ de su capacidad completa.
- Si los alimentos desmenuzados, rebanados o cortados en cubitos se apilan en un lado del recipiente, detenga el procesador y vuelva a distribuir los alimentos utilizando una espátula.

- Para aprovechar la velocidad del procesador, introduzca alimentos a través del tubo de alimentación mientras el procesador está en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de que los alimentos finos, como la zanahoria o el apio, caigan en el tubo de alimentación, corte los alimentos en varios pedazos y llene el tubo de alimentación por completo con alimento.
- Aplique una presión leve sobre el empujador cuando trabaje con alimentos blandos (frutos del bosque y tomates) y un poco más intensa si se trata de alimentos duros (cebollas y papas).
- No procese alimentos que están tan congelados o tan duros que no se puede insertar la punta de un cuchillo en ellos.
- Si un pedazo de alimento duro, como la zanahoria, se traba en la cuchilla, detenga el procesador y desenchúfelo. Suavemente, remueva el alimento de la cuchilla.
- Cuando pique frutas secas y pegajosas, coloque las frutas en el congelador por un aproximado de 10 minutos y agregue un poco de harina para evitar que los pedazos se peguen unos contra otros.
- Cuando prepare una torta o masa para galleticas, use la cuchilla S para batir la materia grasa y el azúcar primero. Coloque las nueces y las frutas arriba de la mezcla de harina para evitar picarlos en exceso. Procese las nueces y las frutas usando pulsos cortos hasta que se combinen con los otros ingredientes.
- Al usar el disco para rebanar/desmenuzar, no permita que los alimentos se acumulen demasiado a un nivel muy alto (más de $^2/_3$ de su capacidad); detenga el procesamiento y vacíe el recipiente.
- No utilice el procesador para:
  - Rallar granos de café, huesos, granos o especias duras
  - Licuar frutas y vegetales
  - Rebanar o picar carnes tibias

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Si necesita servicio, acuda a personal de servicio calificado.

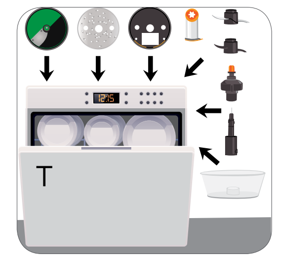
Importante: Siempre desenchufe su procesador del tomacorriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

Importante: Las cuchillas están afiladas. Maneje las cuchillas y los discos cuidadosamente.

- Desarme por completo las piezas del procesador antes de lavarlas.
- Para facilitar la limpieza, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
- Limpie la base y los pies de succión con un paño humedecido y séquelos bien. Las manchas persistentes puden ser eliminadas, frotándolas con un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.

- Todas las piezas removibles pueden ser lavadas a mano o en la máquina lavaplatos, en la rejilla superior solamente (T). El lavar a mano las piezas plásticas ayuda a mantener la buena apariencia del procesador de alimentos.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas piezas del procesador. Si esto ocurre, haga una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato y 1 cucharada de agua. Aplique a las manchas y déjela reposar de un día para otro. Enjuague y seque.



- No utilice almohadillas de fibras abrasivas nilimpiadores en las piezas plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas ni los discos estén sumerjidos en agua por mucho tiempo.
- Acuérdese de limpiar el interior del eje de la cuchilla para picar; use un cepillo de cocina para remover los remanentes de partículas.
- Si se le dificulta cerrar la tapa del recipiente, aplique un poco de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente. Esto hace que las piezas trabajen con más suavidad cuando se instala la tapa al recipiente.

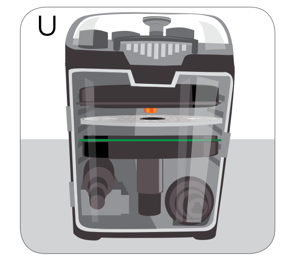
CONSEJOS DE LIMPIEZA:

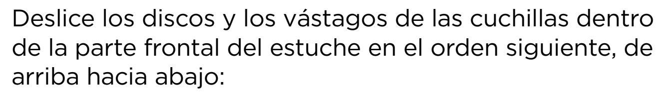
- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de líquido de fregar en el recipiente del procesador de alimentos.
- Tape y procese en la velocidad mediana por un aproximado de 30 segundos.
- Deseche el líquido y enjuague bien.

Importante: No coloque las piezas del procesador en líquidos hirvientes.

ALMACENAMIENTO:

Para su conveniencia, almacene todos los accesorios en el estuche de almacenamiento (U). La cuchilla S, la cuchilla para masa, la cuchilla para picar cubitos y el accesorio de limpieza se acomodan en la parte superior del estuche, siguiendo las indicacione de las formas que corresponden con cada accesorio individual.





Deslice los discos y los vástagos de las cuchillas dentro de la parte frontal del estuche en el orden siguiente, de arriba hacia abajo:

- Disco para cortar cubitos
- Disco para desmenuzar
- Disco para rebanar
- Vástago de la cuchilla en el lado izquierdo inferior
- Vástago para cortar cubitos en lado derecho inferior

Importante: Almacene y el estuche de almacenamiento in un lugar que esté fuera del alcance de los niños.

Almacene el recipiente pequeño y la cuchilla S mini en el recipiente grande.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	SOLUTIÓN
El procesador de alimentos no funciona	• Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén alineados correctamente y asegurados en su lugar y que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo de alimentación. • Verifique que el procesador de alimentos esté enchufado. • Si usted tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado. • Desenchufe el procesador de alimentos y luego enchúfelo de nuevo al tomacorriente.
El procesador de alimentos no desmenuza o rebana adecuadamente	• Asegúrese de que el disco esté instalado correctamente. • Si va a utilizar la cuchilla para rebanar ajustable, asegúrese de que esté ajustada en el grosor correcto. • Asegúrese de los ingredientes sean apropiados para rebanar o desmenuzar.
Si la tapa del recipiente no se cierra	• Asegúrese de que el disco esté instalado correctamente. • Trate de cerrarla nuevamente , habiendo removido el empujador de alimentos grande. • Asegúrese de no haya ningún alimento ni otro objeto obstruyendo el sistema de entrecierre.
Si el corte produce cubitos inconsistenes	• Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén alineados correctamente y asegurados en su lugar y que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo de alimentación. • Cerciórese de que no haya tupición en la rejilla para cortar cubitos, que el alimento esté alineado de manera uniforme con los extremos planos y que está utilizando la velocidad baja (LOW).

Si el problema no se debe a uno de los mencionados anteriormente, consulte la sección Garantía y Servicio de este manual de Uso y cuidado. No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio.

RECETAS

ENSALADA DE PEPINOS CON VINAGRE

- 2 pepinos
- 1 cebolla blanca pequeña, fresca
- ½ cucharadita de sal
- ¼ taza de vinagre
- ¼ taza de agua
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de eneldo
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 1 poquito de pimienta roja cayena

Procese los pepinos y la cebolla en la velocidad 2. Cuando termine de rebanar, coloque los pepinos rebanados y las cebollas en un recipiente y espolvoree con sal.

Mezcle los ingredientes restantes en un recipiente separado utilizando un tenedor. Vierta la mezcla sobre los pepinos y la cebolla; mezcle ligeramente.

Refrigere por 30 minutos y revuelva antes de servir.

"HASH" SALUDABLE

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla roja mediana, cortada en rebanadas
- 1 cucharada de tomillo picado, fresco
- 2 dientes de ajo
- 2 batatas (boniato), peladasl' y cortadas en cubitos
- 2 papas amarillas, peladas y cortadas en cubitos
- ¼ taza de agua
- 3 tazas de hojas de espinaca tierna, envasadas sueltas
- 1 taza de col rizada fresca, envasada suelta, sin tallos y rasgada en pedazos de tamaño de bocado
- Sal y pimienta al gusto
- 4 huevos grandes, escalfados

CALIENTE el aceite de oliva en una sartén grande de superficie antiadherente, a temperatura mediana. Añada la cebolla, cocine y revuelva por 5 minutos o hasta que se ablande. Añada el tomillo y el ajo y cocine por 1 minuto, revolviendo constantemente. Añada las papas, las batatas y el agua, reduca a temperatura mediana-baja. Tape y cocine por 15 minutos o hasta que las papas y las batats estén blandas, revolviento de vez en cuando.

INCORPOTE la col rizada y la espinaca. Tape y cocine por 3 minutos o hasta que comiencen a marchitarse. Sazone con sal y pimienta, si así lo desea.

DIVIDA el "hash" en 4 platos. Cubra cada porción con un huevo escalfado.

Rinde: 4 pociones

DIP DE ALCACHOFAS Y ESPINACAS

1 lata (14 oz.) de corazones de alcachofas, escurrida

1 paquete (10 oz) de espinaca picada, descongelada y bien escurrida

1 diente de ajo

1 taza de queso parmesano rallado

2/3 taza de crema agría

1/3 taza de mayonesa

Coloque los corazones de alcachofas, la espinaca y el ajo en el recipiente grande con la cuchilla S insertada. Utilice la función de pulso hasta que las alcachofas estén picadas a una textura gruesa y la mezcla esté combinada.

Raspe los lados del recipiente y añada el resto de los ingredientes. Mezcle hasta que estén bien combinados.

Vierta el dip con una cuchara dentro de un plato para pastel de 9 pulgadas o un plato para quiche.

Hornee a 375°F por 20 a 30 minutos o hasta que esté caliente.

Rinde 2-2/3 de tazas.

CONSEJOS:
El dip puede ser preparado por adelantado, cubierto y dejado en el refrigerador por hasta 24 horas antes de cocinarlo. Añada tiempo de cocción extra para asegurarse de que el dip se caliente completamente.

Sirva con totopos (tortilla chips), cubitos de pan o una selección variada de vegetales crudos cortados.

CORTEZA DE PIZZA BÁSICA PARA PROCESADOR DE ALIMENTOS

1 ¼ cucharadita de levadura seca activa

¼ cucharadita de azúcar

2/3 taza de agua tibia

1-2/3 tazas de harina común

1 cucharadita de sal

12 cucharaditas de aceite vegetal

Incorpore la levadura y la azúcar en el agua; deje reposar hasta que se vuelva espumosa, alrededor de 10 minutos.

Inserte la cuchilla S en el recipiente; añada la harina y la sal. Con el procesador en funcionamiento, vierta la mezcla de levadura a través del tubo de alimentación y procese 45 segundos o hasta que la masa se separe de los lados del recipiente. Añada el aceite a través del tubo de alimentación y procese 1 minuto adicional.

NOTA: Si la masa se pega en los lados del recipiente, añada más harina, 1 cucharada a la vez y procese por 10 segundos depués de cada cucharada añadida.

MANTEQUILLA DE GALLETICAS CASERA

25 galleticas de chispas de chocolate (3 pulgadas de diámetro)

½ barra de mantequilla

½ taza de leche condensada

¼ taza de leche evaporada

Agua según sea necesario

Coloque las galleticas en el recipiente grande con la cuchilla S insertada. Utilice la función de pulso 4 a 5 veces, luego procese continuamente en la velocidad mediana hasta que las galleticas se conviertan en un polvo fino.

Nota: Usted debe tener aproximadamente 2 tazas de migajas finitas.

Derrita la mantequilla en una olla mediana a temperatura baja. Añada la leche condensada y la leche evaporada; revuelva hasta que se mezclen bien.

Añada la mezcla de mantequilla a las migajas de galleticas; procese hasta que esté cremosa (casi igual a la consistencia de la mantequilla de maní). Añada agua según sea necesario para alcanzar la textura deseada.

Vierta la mantequilla de galleticas en un recipiente hermético. Cubra y refrigere de 1 a 2 horas para permitir que la mezcla se enfrie.

Rinde aproximadamente 1 ½ tazas.

CONSEJOS: Sirva con pretzels, galletas, manzanas y fresas. Puede mantenerse en el refrigerador por hasta 2 semanas. Sustituya las galleticas de chispas de chocolate con otras variedades de galleticas.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/applica.

Garantía limitada de tres años
(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es valida la garantía?

- Su garantía se extiende por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786,** para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245.**

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BIENVENUE!

Welcome! Congratulations on your purchase of the Black & Decker Performance Food Processor. We have developed this use and care guide to ensure optimal performance and your satisfaction. Save this use and care book and register your appliance online at www.prodprotect.com/applica.

CONTENTS

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire et conserver toutes les instructions.
- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection du moteur. Si le plus grand des poussoirs d'aliments pour la trémie ressort du couvercle, le robot culinaire s'arrêtera.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche du robot culinaire dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les lames et les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
- Garder les mains et les ustensiles hors du contenant pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Ne jamais insérer les aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir d'aliments.
- Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer les lames ou les disques sur la base avant d'avoir bien fixé le bol en place. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien fixé à la base et si le couvercle n'est pas bien fixé au bol.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Ne pas tenter de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- Ne pas ouvrir le couvercle avant que la lame ou le disque ne se soit pas immobilisé complètement.
- La puissance nominale maximale a été atteinte avec la lame pétrisseuse.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 V seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
   a.) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
   b.) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
   c.) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Remarque : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

FAMILIARISATION AVEC
VOTRE ROBOT CULINAIRE
PERFORMANCE



1. Base du moteur
2. Pieds-ventouses antidérapants
3. Cordon d'alimentation (non illustré)
4. Panneau de commande numérique
5. Grand bol (no de pièce FP6010-01)
6. Axe d'entraînement
7. Petit bol (no de pièce FP6010-02)
8. Couvercle avec trémie à grand orifice (no de pièce FP6010-03)
9. Poussoir d'aliments multifonctionnel (3) (petit : no de pièce FP1140-04; moyen : no de pièce FP6010-05; grand : no de pièce FP1140-06)
10. Commande externe de réglage de l'émincage
11. Tige amovible (no de pièce FP6010-07)
12. Lame en S (lame à hacher) (no de pièce FP6010-08)
13. Mini-lame en S (pour petit bol) (no de pièce FP6010-09)
14. Lame pétrisseuse (no de pièce FP6010-10)
15. Disque déchiqueteur réversible - grossier et fin (no de pièce FP6010-11)
16. Disque éminceur réglable - mince à épais (no de pièce FP6010-12)
17. Disque de découpage en dés (no de pièce FP6010-13)
18. Lame de découpage en dés (no de pièce FP6010-14)
19. Tige pour découpage en dés (no de pièce FP6010-15)
20. Accessoire de nettoyage du disque de découpage en dés (no de pièce FP6010-16)
21. Coffret de rangement (no de pièce FP6010-17)

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- MISE EN GARDE : Manipuler les lames et les disques avec précaution. Ils sont extrêmement tranchants.
- Choisir un comptoir sec et de niveau où utiliser l'appareil; laisser assez d'espace sur tous les côtés pour assurer la ventilation adéquate du moteur.

UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

1. Sélectionner la lame à utiliser - lame en S, lame pétrisseuse, disque de découpage en dés, disque déchiqueteur, disque éminceur ou mini-lame en S.

Disque de découpage en dés	Disque éminceur	Lame en S	Mini-lame en S	Lame pétrisseuse	Disque Déchi-queteur
EN DÉS 6 x 6 mm (¼ x ¼ po)	TRANCHER (épaisseur de 1 à 5 mm)	HACHER, RÉDUIRE EN PURÉE, MÉLANGER	HACHER, RÉDUIRE EN PURÉE, MÉLANGER (petites quantités)	PÉTRIR, MÉLANGER	DÉCHI-QUETER, RÂPER
BASSE VITESSE	VITESSE MOYENNE	VITESSE ÉLEVÉE OU IMPULSION	VITESSE ÉLEVÉE OU IMPULSION	BASSE VITESSE	VITESSE MOYENNE

Important : Toujours s'assurer que le robot culinaire est débranché et déposé sur une surface plane et de niveau avant de commencer l'assemblage.

2. Placer le bol sur la base, la poignée vers l'avant à un angle de 45 degrés vers la droite.
3. Maintenir le bol en place à l'aide de la poignée. Tourner le bol dans le sens antihoraire en éloignant la poignée de vous pour le fixer à la base. Vous entendrez le déclic confirmant qu'il est bien fixé. (A)

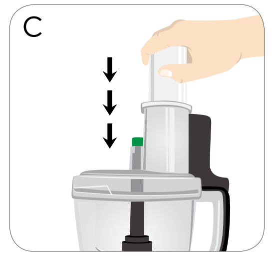
4. Insérer la lame ou le disque sélectionné sur l’axe d’entraînement au fond du grand bol (les instructions pour les lames/disques individuels figurent plus loin dans le présent guide).
5. Placer le couvercle sur le bol en alignant les taquets, puis tourner dans le sens antihoraire pour le verrouiller. Le couvercle du bol est en place lorsque le déclic se fait entendre. Le couvercle ne sera verrouillé que si la trémie est alignée sur la poignée du bol. (B)





Remarque : S’assurer de verrouiller le bol en place avant de poser les lames ou les disques et de mettre le couvercle.

6. Insérer le grand poussoir d’aliments dans la trémie. Appuyer jusqu’à ce que le poussoir se fixe en place et repose au fond de la trémie. (C)
7. Brancher l’appareil. Si l’appareil est correctement assemblé, le bouton PULSE|OFF (IMPULSION|ARRÊT) s’allume. S’il ne s’allume pas, les dispositifs de verrouillage ne sont pas correctement engagés.



Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d’un dispositif de verrouillage. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le couvercle et le grand poussoir ne sont pas correctement fixés en place. Le bouton PULSE|OFF (IMPULSION|ARRÊT) ne s’allume que si la base, le couvercle et le grand poussoir sont bien en place.

UTILISATION DE LA TRÉMIE ET DES POUSSOIRS



Remarque : Avant d’utiliser le robot culinaire, s’assurer que le bol, les lames et le couvercle du bol sont correctement assemblés à la base de l’appareil.

1. Insérer le grand poussoir d’aliments dans la trémie à grand orifice. Insérer le poussoir moyen dans le grand poussoir, et le petit poussoir dans le poussoir moyen. Les poussoirs d’aliments servent à guider les ingrédients dans la trémie. Les petit et moyen poussoirs peuvent être retirés pour ajouter des liquides ou des aliments additionnels. (D)

Remarque : Le grand poussoir doit demeurer dans la trémie pour que le robot culinaire puisse fonctionner. L’appareil continuera de fonctionner si les moyen et petit poussoirs sont détachés du grand poussoir.

2. PInsérer les aliments dans l’ouverture du grand poussoir. Utiliser le moyen poussoir pour guider les aliments dans le grand poussoir et vers la trémie.
3. Utiliser le petit poussoir pour guider les aliments dans le moyen poussoir.
4. Utiliser le petit poussoir comme tasse à mesurer.

UTILISATION DES COMMANDES DE LA VITESSE

Remarque : Si le robot culinaire ne fonctionne pas, s'assurer que le bol et le couvercle sont correctement fixés à la base et que le grand poussoir est en place. Un dispositif de sécurité automatique interrompt le fonctionnement du robot culinaire si le grand poussoir est éjecté du bol et/ou le couvercle et le bol ne sont pas correctement en place.

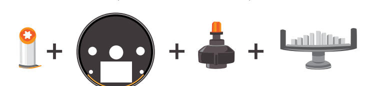
Les commandes sont situées à l'avant de la base. Consulter le tableau des vitesses pour obtenir les recommandations relatives à l'utilisation. Des vitesses différentes sont utilisées pour le hachage, le mélange, le découpage en dés, l'éminçage et le déchiquetage. Lorsque ces fonctions sont sélectionnées, le robot culinaire fonctionne continuellement jusqu'à ce que le bouton PULSE/STOP (IMPULSION/ARRÊT) soit pressé pour arrêter l'appareil. (E)



1. Brancher l'appareil pour le mettre en marche.
2. Sélectionner la vitesse basse, moyenne ou élevée en fonction de le la tâche à exécuter. Presser et relâcher le bouton PULSE (IMPULSION) pour activer le mode d'impulsion.
3. Pour arrêter, appuyer sur PULSE|OFF (IMPULSION|ARRÊT).
4. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

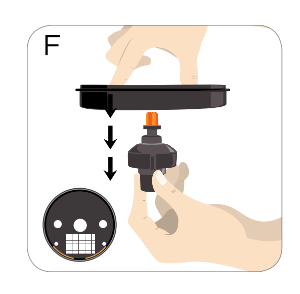
IMPULSION	BASSE - VITESSE 1	MOYENNE - VITESSE 2	ÉLEVÉE - VITESSE 3
Pour un hachage/ mélange précis	**Découpage en dés et mélange de pâte**	**Émincage et déchiquetage**	**Hachage et mélange (traitement continu)**
Fines herbes fraîches Noix Chapelure Viande	Légumes • pommes de terre • oignons • concombres Fruits Pâte à pain Croûte de tarte	Légumes • pommes de terre • oignons • concombres • chou • carottes Fruits Fromage (préalablement congelé 30 min.) Chocolat	Légumes • pommes de terre • oignons • concombres Fruits Chapelure Viande Sauces, pâtes à frire, trempettes

UTILISATION DU DISQUE DE DÉCOUPAGE EN DÉS (ORANGE)



Importante : Le disque de découpage en dés ne doit être utilisé qu'avec le grand bol. Ne régler que la BASSE vitesse pour utiliser le disque de découpage en dés. NE PAS utiliser le disque de découpage en dés avec le petit bol.

1. Fixer le bol à la base.
2. Placer la tige au bas du disque de découpage en dés et tourner dans le sens horaire pour verrouiller. Insérer le haut de la tige dans la partie centrale inférieure du disque. (F)
3. Saisir avec précaution l'assemblage de découpage en dés à l'aide des prises pour les doigts sur le dessus du disque, et insérer le bol sur l'axe d'entraînement. (G)
4. Placer le disque dans le bol, la grille vis-à-vis de la poignée du bol (vers la droite). Le disque de découpage en dés ne peut être installé correctement que si la grille est vis-à-vis de la poignée du bol.
5. Pousser sur le disque vers le bas et s'assurer qu'il est bien fixé dans le bol.
6. Saisir la lame par le centre en utilisant les prises pour les doigts. Insérer le côté courbé en plastique sous le rebord extérieur du disque de découpage en dés. (H) Placer le centre de la lame sur le haut de la tige visible au centre du disque de découpage en dés. Vous devrez peut-être tourner le centre du socle de la lame légèrement pour trouver le réglage exact.









Important : S'assurer de manipuler la lame uniquement avec les prises pour les doigts.

Important : Toujours insérer D'ABORD le côté courbé de la lame sous le rebord du disque, puis placer le centre de la lame sur l'axe d'entraînement du disque.

7. Mettre le couvercle du robot culinaire et le verrouiller. Placer les ingrédients à découper dans la trémie. Régler le robot culinaire à BASSE vitesse et utiliser le poussoir d'aliments pour guider les ingrédients vers le bas.

Important: Ne pas utiliser le disque de découpage en dés à vitesse MOYENNE ou ÉLEVÉE. N'utiliser que la BASSE vitesse pour obtenir les meilleurs résultats.

8. Après le découpage en dés, arrêter et débrancher le robot culinaire, retirer le couvercle et dégager délicatement la lame de l'axe d'entraînement en levant d'abord le centre de la lame, puis en retirant vers le haut le côté courbé du rebord du bol. (I)

Important: Vous devez retirer la lame de découpage en dés du disque avant d'utiliser l'accessoire de nettoyage. Ne pas utiliser l'accessoire de nettoyage si le disque de découpage en dés n'est pas dans le bol.

9. Avant de retirer le disque du bol, installer l'accessoire de nettoyage

dans les trous du disque, en alignant les pattes extérieures sur les encoches. Le côté courbé de l’accessoire de nettoyage doit être aligné sur le côté courbé du disque. (J) Enfoncer l’accessoire de nettoyage dans la grille de découpage en dés. Cette action permettra de dégager les restes d’aliments de la grille et de nettoyer plus efficacement le disque.

Remarque : L’élimination d’aliments solides comme les carottes peut exiger une utilisation plus robuste de l’accessoire de nettoyage. Il est normal que certains aliments restent dans la grille après le nettoyage.

10. En utilisant les prises pour les doigts sur le dessus du disque de découpage en dés, retirer le disque du robot culinaire en levant bien droit. Vider le bol. (K)



11. Retirer la tige du disque de découpage en dés en tournant dans le sens antihoraire.

CONSEILS PRATIQUES POUR L’UTILISATION DU DISQUE DE DÉCOUPAGE EN DÉS

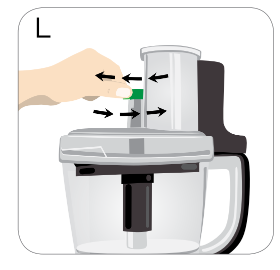
- Ne régler que la BASSE vitesse pour utiliser le disque.
- Il est recommandé d’arrêter le découpage lorsque le bol est à 60 % plein.
- La lame doit être retirée du dessus du disque avant d’utiliser l’accessoire de nettoyage.
- Couper les extrémités des aliments pour obtenir des dés plus uniformes.
- Dans le cas d’aliments petits ou mous, comme les fraises, utiliser la plus petite trémie pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour le découpage en dés d’ingrédients multiples, commencer par les ingrédients mous et terminer par les aliments solides.
- Avant de découper du fromage à pâte molle, réfrigérer ou congeler d’abord le fromage.
- Il n’est pas recommandé de découper en dés de la viande salée, des viandes crues ou du poulet.
- Pour découper des tomates, il est recommandé de les épépiner et de les peler d’abord.
- Les concombres fermes et sans pépins donnent les meilleurs résultats.

UTILISATION DU DISQUE ÉMINCEUR (VERT)

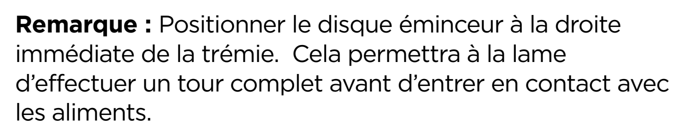


Important : Le disque éminceur ne doit être utilisé qu’avec le grand bol. Ne régler que les vitesses MOYENNE ou BASSE pour utiliser le disque éminceur. NE PAS utiliser le disque éminceur avec le petit bol.

1. Fixer le grand bol à la base.
2. Insérer délicatement le disque éminceur sur l’axe d’entraînement du bol. Vous devrez peut-être tourner le disque légèrement pour l’installer sur l’axe.



3. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens antihoraire. Insérer les poussoirs d'aliments dans la trémie. Placer les ingrédients dans la trémie et les guider vers la lame à l'aide du poussoir d'aliments. (L)



Remarque : Positionner le disque éminceur à la droite immédiate de la trémie. Cela permettra à la lame d'effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.

4. Pour régler l'épaisseur de l'émincage, déplacer le levier à la base de la trémie d'avant en arrière jusqu'à l'épaisseur désirée (1 à 5 mm). Tourner le levier dans le sens antihoraire vers l'avant du robot culinaire pour obtenir des tranches plus épaisses, et dans le sens horaire vers l'arrière du robot culinaire pour obtenir des tranches plus minces. Vous pouvez régler l'épaisseur pendant que le robot culinaire est en marche.
5. Sélectionner les vitesses MOYENNE ou BASSE; appuyer légèrement, mais fermement, sur le poussoir d'aliments afin de guider les aliments dans le robot culinaire.

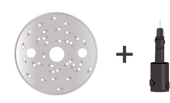
Remarque : Exercer une pression élevée sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; utiliser le poussoir d'aliments comme guide uniquement. Laisser le robot culinaire faire le travail. Pousser trop fort peut nuire à l'uniformité de l'épaisseur des tranches.

Remarque : Il est possible de changer l'épaisseur des tranches en modifiant la pression sur l'aliment au moment de le guider vers la trémie. Exercer plus de pression pour obtenir une tranche épaisse et moins de pression pour obtenir une tranche mince.

Remarque : Changer le réglage de l'épaisseur avec d'autres disques ou lames installées n'aura aucune incidence sur le fonctionnement.

6. Une fois l'opération terminée, appuyer sur PULSE|OFF (IMPULSION|ARRÊT), attendre que le disque cesse de tourner complètement et débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le retirer.
7. Retirer délicatement le disque éminceur de l'axe d'entraînement en le levant bien droit.
8. Déverrouiller le bol en le tournant dans le sens horaire et le retirer de la base.
9. Vider le bol et débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

UTILISATION DU DISQUE DÉCHIQUETEUR DANS LE GRAND BOL



1. Fixer le grand bol en position.
2. Insérer la tige sur l'axe d'entraînement du grand bol.



3. Insérer les doigts dans les 2 grands trous sur le disque, la face désirée vers le haut (petits trous pour déchiquetage fin et gros trous pour déchiquetage grossier) et installer le disque déchiqueteur sur la tige dans le bol. (M) Vous devrez peut-être tourner le disque légèrement pour l'installer sur l'axe.
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens antihoraire.
5. Déposer les aliments dans la trémie et utiliser le poussoir pour guider les aliments vers le disque.
6. Sélectionner la vitesse MOYENNE; appuyer légèrement, mais fermement, sur le poussoir d'aliments afin de guider les aliments dans le robot culinaire.

Remarque : Exercer une pression élevée sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; utiliser le poussoir d'aliments comme guide uniquement. Laisser le robot culinaire faire le travail.

7. Une fois l'opération terminée, appuyer sur PULSE|OFF (IMPULSION|ARRÊT), attendre que le disque cesse de tourner et débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le retirer.
8. Retirer délicatement le disque déchiqueteur en utilisant les prises pour les doigts pour le lever bien droit. Retirer la tige du bol. Déverrouiller le bol en le tournant dans le sens horaire et le retirer de la base.
9. Vider le bol.
10. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

UTILISATION DU DISQUE DÉCHIQUETEUR DANS LE PETIT BOL



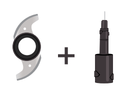
1. Fixer le grand bol à la base du robot culinaire.
2. Insérer le petit bol dans le grand bol en insérant les pattes situées à l'extérieur du petit bol dans les encoches du grand bol. Le petit bol sera ainsi bien en place.
3. Insérer délicatement le disque déchiqueteur sur la tige au fond du bol. (N)
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens antihoraire.
5. Suivre les mêmes étapes indiquées à la section UTILISATION DU DISQUE DÉCHIQUETEUR DANS LE GRAND BOL.

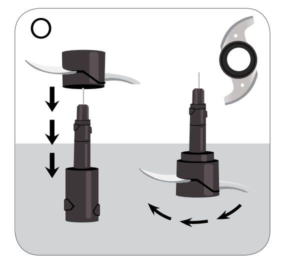
CONSEILS PRATIQUES POUR ÉMINCER OU DÉCHIQUETER

- Avant de trancher des fruits et des légumes ronds avec le robot culinaire, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus stable. Placer les aliments dans la trémie, côté coupé vers le bas.
- Avant de traiter les aliments, toujours en retirer les graines, le noyau et les pépins.

- Sélectionner des fruits et légumes fermes et pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs tels que le chou.
- Pour trancher des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de la trémie; les placer à la verticale dans la trémie de sorte qu'ils soient bien serrés pour ne pas tourner ou s'incliner.
- De gros morceaux d'aliments peuvent rester sur le dessus du disque après l'éminçage ou le déchiquetage. Au besoin, les couper à la main et les rajouter au mélange.
- Les fromages à pâte molle ou semi-ferme doivent être refroidis avant d'être déchiquetés. Pour obtenir les meilleurs résultats avec du fromage à pâte molle comme du mozzarella, le congeler de 15 à 20 minutes avant l'opération. Le découper en fonction de l'ouverture de la trémie, et l'insérer en exerçant une pression uniforme.
- Pour trancher de la viande non cuite, découper ou rouler en morceaux convenant à la trémie. Retirer tout le gras visible. Envelopper et congeler les aliments jusqu'à ce qu'ils soient durs au toucher sans être entièrement congelés, de 30 minutes à 2 heures selon l'épaisseur. S'assurer de pouvoir percer les aliments avec la pointe d'un couteau. Si ce n'est pas possible, permettre aux aliments de dégeler légèrement et les insérer dans le robot culinaire en exerçant une pression uniforme.
- Pour trancher de la viande cuite, comme le salami et le pepperoni, la viande doit être très froide. La découper en fonction de l'ouverture de la trémie, et l'insérer en exerçant une pression ferme et uniforme.
- Retirer le disque éminceur/déchiqueteur avant d'enlever le bol du robot culinaire.

UTILISATION DE LA LAME EN S DANS LE GRAND BOL





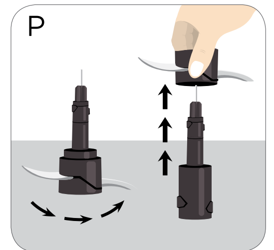
1. Fixer le bol sur la base.
2. Insérer délicatement la tige dans la lame en S. Lorsque la lame en S atteint le bas de la tige, tourner dans le sens horaire pour verrouiller. (O) Le déclic indiquera que la lame est en place.
3. Placer le montage de la lame et de la tige dans le bol sur l'axe d'entraînement.

Remarque : Les accessoires à lames sont très coupants. Faire preuve de prudence pendant leur manipulation et leur rangement.

4. Placer les aliments dans le bol.
5. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens antihoraire.
6. S'assurer que les poussoirs d'aliments sont bien en place dans la trémie. Ne jamais utiliser ses doigts pour pousser les aliments dans la trémie.
7. Appuyer sur le bouton de commande de la vitesse.

8. Pour ajouter des aliments ou du liquide pendant que le robot culinaire fonctionne, retirer le poussoir d'aliments et insérer les aliments ou le liquide par la trémie. Replacer le poussoir d'aliments dans la trémie.
9. Lorsque vous avez terminé, appuyer sur le bouton PULSE/OFF (IMPULSION/ARRÊT) et laisser les lames s'immobiliser avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le retirer du bol.

Important : S'assurer que la lame en S s'est immobilisée, et débrancher l'appareil avant d'enlever le couvercle du robot culinaire.



10. Pour déverrouiller le bol, le tourner dans le sens horaire et l'enlever de la base.
11. Retirer délicatement la lame en S en levant la tige bien droit et vider le bol.

Remarque : Pour retirer la lame en S de la tige, tourner dans le sens antihoraire et enlever la tige. (P)

12. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

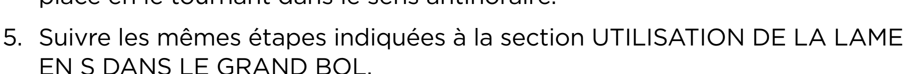
UTILISATION DE LA MINI-LAME EN S DANS LE PETIT BOL



1. Fixer le grand bol à la base du robot culinaire.
2. Insérer le petit bol dans le grand bol en insérant les pattes situées à l'extérieur du petit bol dans les encoches du grand bol. Le petit bol sera ainsi bien en place. (Q)



3. Insérer délicatement la mini-lame en S sur la tige au fond du bol.
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens antihoraire.



5. Suivre les mêmes étapes indiquées à la section UTILISATION DE LA LAME EN S DANS LE GRAND BOL.

Important : Retirer les disques et les lames avant d'enlever le petit bol.

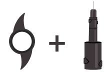
6. Pour retirer le petit bol du grand bol, utiliser les prises pour les doigts.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DE LA LAME EN S

- Le robot culinaire fonctionne très rapidement; faire attention de ne pas trop traiter les aliments.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, traiter des morceaux d'aliments sensiblement de la même grosseur.
- Pour hacher des viandes cuites ou crues, les aliments doivent être très froids.
- Le traitement de noix ou d'autres aliments durs peut égratigner les surfaces à l'intérieur du bol.

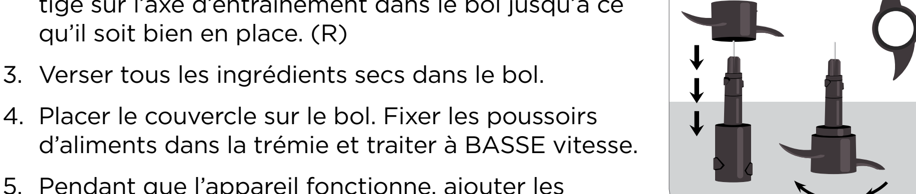
- Ne pas trop remplir le bol.
- Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.
- Utiliser des liquides chauds, mais pas brûlants.
- Le grand bol a une capacité de 1 L (4 tasses) pour les liquides et de 2,3 L (10 tasses) pour les aliments secs; le petit bol permet de traiter un maximum de 750 ml (3 tasses).

UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE



Important : La lame pétrisseuse ne doit être utilisée qu'avec le grand bol. Ne régler que la BASSE vitesse pour utiliser la lame pétrisseuse.

1. Fixer le bol à la base.
2. Placer la lame pétrisseuse sur la tige et tourner dans le sens horaire pour la verrouiller au bas de la tige. Le déclic indiquera que la lame est en place. Insérer le montage de la lame pétrisseuse et de la tige sur l'axe d'entraînement dans le bol jusqu'à ce qu'il soit bien en place. (R)



3. Verser tous les ingrédients secs dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol. Fixer les poussoirs d'aliments dans la trémie et traiter à BASSE vitesse.
5. Pendant que l'appareil fonctionne, ajouter les liquides à par le petit poussoir d'aliments. Une fois l'opération terminée, appuyer sur le bouton PULSE/OFF (IMPULSION/ ARRÊT) pour arrêter la lame. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le retirer.

Important : Attendre que la lame cesse de tourner complètement et débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.

6. Pour déverrouiller le bol, le tourner dans le sens horaire et l'enlever de la base.
7. Retirer délicatement la lame pétrisseuse en levant la tige bien droit et vider le bol. Pour retirer la lame pétrisseuse de la tige, tourner dans le sens antihoraire. (S)
8. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

S

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas préparer de recettes exigeant plus de 875 ml (3 1/2 tasses) de farine.
- Commencer par 250 ml (1 tasse) de moins que la quantité maximale de farine, puis ajouter de la farine au besoin une fois que le mélange est homogène.
- Verser le liquide par la trémie lentement et de façon continue.

- Ne pas pétrir la pâte plus de 1 minute.
- Ne pas laisser le robot culinaire sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

- Organiser les tâches afin d'éviter les nettoyages multiples du bol; traiter les aliments secs avant les aliments liquides.
- Le robot culinaire fonctionnera plus efficacement si le bol est rempli au plus à 1/2 ou 2/3 de sa capacité.
- Si des aliments déchiquetés, émincés ou découpés en dés s'accumulent sur un côté du bol, arrêter le robot culinaire et répartir les aliments à l'aide d'une spatule.
- Pour optimiser la vitesse du robot culinaire, insérer les aliments par la trémie pendant que l'appareil fonctionne.
- Pour éviter que les aliments minces, comme les carottes ou le céleri, débordent de la trémie, découper les aliments en petits morceaux avant de les insérer dans la trémie.
- Exercer une légère pression sur le poussoir pour des aliments mous (baies et tomates) et légèrement plus forte pour des aliments durs (oignons et pommes de terre).
- Ne pas traiter des aliments congelés ou durs au point où la pointe d'un couteau ne peut les pénétrer.
- Si des aliments durs, comme des carottes, restent coincés ou collés à la lame, arrêter le robot culinaire, le débrancher et retirer la lame. Retirer délicatement les aliments de la lame.
- Pour hacher des fruits secs collants, mettre les fruits au congélateur pendant environ 10 minutes et ajouter un peu de farine ou de sucre pour éviter que les morceaux ne collent les uns aux autres.
- Pour préparer de la pâte à gâteau ou à biscuit, utiliser la lame en S pour battre d'abord la matière grasse et le sucre et ajouter les ingrédients secs en dernier. Placer les noix et les fruits sur le mélange de farine pour éviter le hachage excessif. Traiter les noix et les fruits en appliquant de brèves impulsions pour les mélanger aux autres ingrédients.
- Lors de l'utilisation du disque émninceur, du disque déchiqueteur ou disque de découpage en dés, ne pas laisser le bol se remplir à plus des 2/3 de sa capacité; arrêter et vider le bol.
- Ne pas utiliser l'appareil pour :
  - moudre des grains de café, des os, des graines ou des épices dures
  - liquéfier des fruits ou des légumes
  - trancher ou hacher des viandes chaudes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un professionnel qualifié.

Important : Toujours débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.

NETTOYAGE

Important : Les lames sont tranchantes. Manipuler les lames et les disques avec précaution.

- Désassembler complètement les pièces amovibles du robot culinaire avant de les laver.
- Pour faciliter le nettoyage, rincer les pièces immédiatement après les avoir utilisées.
- Essuyer la base et les pieds de l'appareil avec un chiffon humide et bien les assécher. Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant doux et non abrasif. Ne pas plonger la base dans un liquide.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle, panier supérieur seulement. (T) Laver les pièces de plastique à la main aidera à conserver l'apparence du robot culinaire.
- Des taches peuvent se former sur les pièces de l'appareil. Le cas échéant, faire une pâte composée de 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de sodium et de 15 ml (1 c. à table) d'eau. Appliquer sur les taches et laisser reposer toute la nuit. Rincer et assécher.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces de plastique ou de métal de l'appareil.
- Ne pas laisser les lames ou les disques tremper longtemps dans l'eau.
- Ne pas oublier de nettoyer la tige interne de la lame à hacher. Utiliser une brosse pour déloger les particules d'aliments collées.
- Si vous éprouvez des difficultés à fermer le couvercle sur le bol, appliquer une petite quantité d'huile végétale sur le pourtour du couvercle et du bol. Il devrait ainsi être plus facile de mettre le couvercle sur le bol.

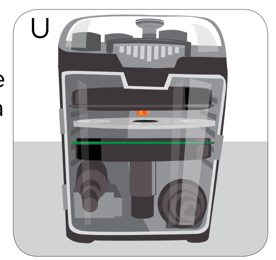
CONSEILS POUR LE NETTOYAGE :

- Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle dans le bol du robot culinaire.
- Mettre le couvercle et faire fonctionner l'appareil à vitesse moyenne pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer le récipient à fond.

Important : Ne pas placer les pièces du robot culinaire dans des liquides bouillants.

RANGEMENT :

Ranger tous les accessoires dans le coffret pratique. (U) La lame en S, la lame pétrisseuse, la lame de découpage en dés et l'accessoire de nettoyage de la grille vont sur le dessus du coffret, dans les logements correspondant à la forme de chaque accessoire.



Insérer les disques et les tiges à l'avant du coffret dans l'ordre suivant (de haut en bas) :

- Disque de découpage en dés
- Disque déchiqueteur
- Disque éminceur
- Tige pour lame en bas à gauche
- Tige pour découpage en dés en bas à droite

Important : Ranger le coffret hors de la portée des enfants.

Ranger le petit bol et la mini-lame en S dans le grand bol.

DÉPANNAGE :

PROBLÈME	SOLUTION
Le robot culinaire ne fonctionne pas	• S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et fixés en place, et que le grand poussoir d'aliments est inséré dans la trémie. • S'assurer que le robot culinaire est branché. • Si vous utilisez une boîte à disjoncteurs, s'assurer que le circuit est fermé. • Débrancher le robot culinaire, puis le rebrancher.
Le déchiquetage ou l'éminçage est incorrect	• S'assurer que le disque est bien installé. • Si vous utilisez le disque éminceur réglable, s'assurer que le réglage de l'épaisseur est correct. • S'assurer que les ingrédients conviennent à l'émincage ou au déchiquetage.
Le couvercle du bol ne ferme pas	• S'assurer que le disque est bien installé. • Tenter de fermer le couvercle de nouveau après avoir retiré le grand poussoir d'aliments. • S'assurer qu'aucun morceau d'aliment ou autre objet n'obstrue le dispositif de verrouillage.
Le découpage en dés n'est pas uniforme	• S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et fixés en place, et que le grand poussoir d'aliments est inséré dans la trémie. • S'assurer qu'aucun aliment n'obstrue les fentes de la grille de découpage en dés, que les morceaux d'aliments sont disposés uniformément et que leurs extrémités sont plats, et que vous utilisez la basse vitesse.

Si le problème n'est pas causé par les éléments ci-dessus, consulter la section « Information sur la garantie et le service à la clientèle » du présent guide d'utilisation et d'entretien. Ne pas retourner l'appareil au détaillant. Les détaillants ne fournissent pas de services de réparation.

RECETTES

SALADE DE CONCOMBRE VINAIGRÉE

2 concombres

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

1 petit oignon blanc frais

60 ml (1/4 tasse) de vinaigre

60 ml (1/4 tasse) d'eau

15 ml (1 c. à table) de sucre

2,5 ml (1/2 c. à thé) d'aneth

1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir

1 pincée de poivre de Cayenne

Insérer le disque éminceur dans le bol et régler le levier externe pour obtenir des tranches minces.

Émincer les concombres et l'oignon en réglant l'appareil à la vitesse 2. Placer ensuite les morceaux de concombre et d'oignon dans un bol et saupoudrer de sel.

Mettre tous les autres ingrédients dans un autre bol et les mélanger à la fourchette. Verser sur le mélange de concombres et d'oignons et remuer légèrement.

Réfrigérer le mélange 30 minutes. Remuer avant de servir.

SAUTÉ SANTÉ

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

1 oignon moyen, tranché

15 ml (1 c. à table) de thym frais, haché

2 gousses d'ail

2 patates douces, pelées et coupées en dés

2 pommes de terre à chair jaune, pelées et coupées en dés

60 ml (1/4 tasse) d'eau

750 ml (3 tasses) de bébés épinards peu compactés

250 ml (1 tasse) de feuilles de chou frisé peu compactées, équeutées et déchirées en bouchées

Sel et poivre au goût

4 œufs de calibre gros, pochés

CHAUFFER l'huile d'olive à feu moyen dans une grande poêle à frire antiadhésive. Ajouter l'oignon et cuire 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre, en remuant. Ajouter le thym et l'ail. Cuire 1 minute, en remuant constamment. Ajouter les patates et les pommes de terre. Réduire le feu à température moyenne-basse. Couvrir et cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les patates et pommes de terre soient tendres, en remuant à l'occasion.

INCORPORER le chou frisé et les épinards. Couvrir et cuire 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tombés. Saler et poivrer, si vous le désirez.

RÉPARTIR le sauté dans 4 assiettes. Garnir chaque portion d'un œuf poché.

Donne 4 portions

TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET AUX ARTICHAUTS

1 boîte de 420 g (14 oz) de cœurs d'artichaut égouttés

1 paquet (10 oz) d'épinards hachés, dégelés et bien égouttés

1 gousse d'ail

250 ml (1 tasse) de parmesan râpé

160 ml (2/3 tasse) de crème sure

80 ml (1/3 tasse) de mayonnaise

Mettre les cœurs d'artichauts, les épinards et l'ail dans le grand bol avec la lame en S. Hacher par impulsion jusqu'à ce que les artichauts soient grossièrement hachés et que la préparation soit bien mélangée.

Racler la paroi du bol et ajouter les autres ingrédients. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

À l'aide d'une cuillère, verser la trempette dans une assiette à tarte de 9 po ou un moule à quiche.

Cuire au four à 190 °C (375 °F) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit chaud.

Donne 660 ml (2 2/3 tasses) de trempette

CONSEILS : La trempette peut être préparée à l'avance, recouverte et rangée au réfrigérateur pendant 24 heures avant d'être cuite. Ajouter du temps de cuisson pour s'assurer que la trempette est bien chaude.

Servir avec des croustilles au maïs, des cubes de pain ou des morceaux de légumes crus assortis.

PÂTE À PIZZA POUR ROBOT CULINAIRE

1 emballage de levure sèche active

5 ml (1 c. à thé) de sucre

160 ml (2/3 tasse) d'eau tiède

410 ml (1 2/3 tasse) de farine tout-usage

5 ml (1 c. à thé) de sel

60 ml (12 c. à thé) d'huile végétale

Remuer la levure et le sucre dans l'eau tiède; laisser reposer jusqu'à ce que le mélange mousse, environ 10 minutes.

Insérer la lame en S dans le bol; ajouter la farine et le sel. Pendant que le robot culinaire fonctionne, verser le mélange de levure dans la trémie et mélanger pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi du bol. Ajouter l'huile dans la trémie et mélanger pendant 1 minute de plus.

REMARQUE : Si la pâte adhère à la paroi du bol, ajouter de la farine, 15 ml (1 c. à table) à la fois, et mélanger 10 secondes après chaque ajout.

BEURRE DE BISCUIT MAISON

25 biscuits aux pépites de chocolat (diamètre de 7,5 cm/3 po)

1/2 bâtonnet de beurre

125 ml (1/2 tasse) de lait concentré sucré

60 ml (1/4 tasse) de lait évaporé

Eau en quantité nécessaire

Mettre les biscuits dans un grand bol de robot culinaire avec lame en S. Hacher par impulsion de 4 à 5 fois, puis hacher continuellement à vitesse MOYENNE, jusqu'à l'obtention d'une fine poudre.

REMARQUE : Vous devriez obtenir environ 500 ml (2 tasses) de miettes de biscuit fines.

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole de taille moyenne. Ajouter le lait concentré sucré et le lait évaporé, puis remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Ajouter le mélange de beurre, de lait concentré sucré et de lait évaporé aux miettes de biscuit, puis mélanger jusqu'à ce que le tout devienne bien crémeux (consistance semblable à celle du beurre d'arachide). Au besoin, ajouter de l'eau pour obtenir la texture désirée.

Mettre le beurre de biscuit dans un contenant et le fermer hermétiquement. Réfrigérer de 1 à 2 heures pour permettre au mélange de refroidir.

Donne environ 375 ml (1 1/2 tasse).

CONSEILS : Servir avec des bretzels, des craquelins, des pommes et des fraises. Peut être conservé au réfrigérateur pendant deux semaines. Remplacer les biscuits aux pépites de chocolat par d'autres types de biscuits.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Tres Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Tres année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245.**

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

FP6010 - 6.78A 120V 60Hz.

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 – 7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503
Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

BLACK+DECKER™



Made in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

T22-5001513
11007 - 00 E/S/F